

Kilia

...NEW GENERATION®

HORNO DE CUBIERTA QUE S / M / L "THE CLASSICAL SERIES"

La serie de máquinas alimentarias "THE CLASSICAL" cumple los requisitos de los clientes de todo el mundo. El diseño clásico y los componentes del equipo, muy competitivos, se ven coronados por una excelente relación coste-rendimiento.



Kilia Horno de pisos grande KDO- LE 4
con 4 pisos y 4 bandejas por piso



Kilia Horno de pisos grande KDO- LE 3
con 3 pisos y 4 bandejas por piso

KILIA

Leading Food Machines



Kilia Horno DECK Medio KDO-ME
con 2 pisos y 2 bandejas por piso



Kilia Horno DECK pequeño KDO-SE
con 1 bandeja

El acero inoxidable interior y exterior está diseñado específicamente para una fácil limpieza y cumple con todos los requisitos higiénicos y, por supuesto, de seguridad.

Las variantes tienen diferentes tamaños de cristales de puertas y algunas de ellas tienen puertas que se abren hacia fuera y otras hacia dentro.

El armario de distribución está integrado en el cuerpo de la máquina y está bien protegido contra la humedad. **Los componentes principales y son en su mayoría de la marca alemana Siemens.** La alimentación eléctrica puede ser alternativamente de 220 (200) o 400 voltios.

KILIA

Leading Food Machines



Kilia Panel táctil

Desde el panel se puede ajustar la temperatura, el tiempo y el vapor. También puede ver la indicación del funcionamiento del ventilador hacia adelante y hacia atrás. El elemento indicado por la flecha puede indicarle en qué dirección está funcionando el ventilador.

Opciones disponibles

Los sistemas Kilia están disponibles con una inyección de vapor opcional o con una placa de piedra.

Diferentes bastidores / combinaciones



Kilia Horno de cubierta + fermentador

Hay una gran gama de bastidores / combinaciones posibles.



Kilia HORNO DE CUBIERTA (KDO- SE / ME)

Modelo		KDO- SE 1	KDO- ME 2	KDO- ME 3
Número de bandeja		1	2	3
Cantidad de bandejas		1	4	9
Tamaño de la bandeja		400*600	400*600	400*600
Colocación de la bandeja		longitudinal	longitudinal	crosswise
Tamaño total (mm)	Anchura	780	1350	1720
	Profundidad	1000	960	960
	Altura	360	1400	1720
Tamaño interior (mm)	Anchura	420	850	1220
	Profundidad	620	635	635
	Altura	200	230	230
Potencia (kw)		2,8	10	18
Tensión (v)		220	380	380
Peso (kg)		60	390	900
Temperatura máxima		300°C		
Material de la superficie		Acero inoxidable		
Opcional		placa de piedra, campana extractora	Vapor, placa de piedra	

Kilia DECK OVEN (KDO-LE)

Modelo		KDO- LE 3	KDO- LE 4
Número de bandeja		3	4
Cantidad de bandejas		12	16
Tamaño de la bandeja		400*600	400*600
Colocación de la bandeja		crosswise	crosswise
Tamaño total (mm)	Anchura	1665	1665
	Profundidad	1200	1200
	Altura	1820	1820
Tamaño interior (mm)	Anchura	1250	1250
	Profundidad	900	900
	Altura	210	210
Potencia (kw)		19,2	25,6
Tensión (v)		380	380
Peso (kg)		1100	1460
Temperatura máxima		300°C	
Material de la superficie		Acero inoxidable	
Opcional		Vapor, placa de piedra	