

Kilia

...NEW GENERATION®

## HORNO DE TÚNEL KTO "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 túnel KTO

El interior y el exterior de acero inoxidable se han diseñado específicamente para facilitar la limpieza y cumplen todos los requisitos higiénicos y, por supuesto, de seguridad.

El armario de distribución está integrado en el cuerpo de la máquina y está bien protegido contra la humedad.

**Los componentes principales son en su mayoría de las marcas HONEYWELL y Siemens.** La alimentación eléctrica puede ser alternativamente de 220 (200) o 400 voltios.

**Se puede realizar la automatización en el horno de túnel, como el roll in y el roll out.**

# Leading Food Machines

## Ventajas:

1. Operación fácil y conveniente debido al uso de PLC en el control.
2. Ajuste preciso de la temperatura debido al uso de PID en el sistema de calefacción.
3. Cuerpo del horno fuerte y sólido debido a la soldadura de tubo cuadrado de 50 x 100.
4. Tablero de lana mineral de alta calidad se utiliza como aislamiento, 200mm de espesor en el lado, 300mm de espesor en la parte superior, dio lugar a un mejor ahorro de energía.
5. Todos los componentes eléctricos del control son de la marca HONEYWELL para mantener el funcionamiento seguro y estable del horno.

**Los KTO`s son productos hechos a medida. Los siguientes datos son necesarios para un diseño personalizado:**

1. Productos de panadería
2. Electricidad/gas
3. Producción/hora
4. Horas de trabajo por día
5. Plano del taller

**Edition: January 2021**

