

Proven technology. Authentic results.



Mini horno rotatorio Baxter

CINCO DATOS BREVES

Un horno con carro rotatorio que ocupa menos espacio con todas las características de un horno con carro rotatorio Baxter de tamaño completo



- Tecnología de ingeniería probada, intercambiador de calor duradero y fiable que cuenta con una garantía de 10 años
- FLUJO DE AIRE DE PRECISIÓN
 Diseñado para eliminar los puntos fríos y calientes, así como garantizar la calidad constante del producto
 - El carro rotatorio interior elimina la necesidad de girar manualmente las charolas durante un ciclo, lo que ahorra tiempo y mano de obra.

3. SISTEMA DE VAPOR LÍDER EN LA INDUSTRIA

- Nuestros hornos están diseñados para generar vapor fiable y constante durante la cocción y horneado, lo que reduce las necesidades de mantenimiento.
- Sistema de vapor Baxter
 - > Reduce el tiempo de cocción
 - Restablece y mejora la humedad de los vegetales, almidones y proteínas en la retermalización
 - > Retiene más nutrientes del producto
 - > Excelente calidad del producto

4. VERSÁTIL

 Única plataforma que admite los procesos de horneado, cocción al vapor, retermalización, y asado con la flexibilidad necesaria para cambiar de panadería a productos culinarios en volúmenes de producción medianos.

EFICIENCIA ENERGÉTICA CON CERTIFICACIÓN ENERGY STAR®

 La certificación ENERGY STAR en los modelos de gas cumple con las normas nacionales de eficiencia energética para ayudar a ahorrar costos de servicios





OV310 Mini horno con carro rotatorio con base opcional



OV310
Mini horno con
carro rotatorio
con base
fermentadora
tipo gabinete

(Disponible en modelos a gas y eléctricos)



Horneado y cocción a la a la perfección, carro tras carro

En el mercado actual, el éxito surgirá de un replanteamiento de las operaciones y de la adopción de nuevas tecnologías y métodos de cocción que impulsen una mayor eficiencia y rentabilidad. Si se trata de productos de panadería y de menús culinarios, un horno con carro rotatorio Baxter ofrece tanto la flexibilidad como la capacidad de respuesta para alcanzar sus objetivos de producción. Nuestro diseño y tecnología dan como resultado hornos que ofrecen una alta calidad de los alimentos en menos tiempo y con menores costos de operación

