



COOKING &
BAKING

HORNO CON CARRO ROTATORIO Y MINI HORNO CON CARRO

Cocción y horneado a la
perfección, carro tras carro



Tecnología probada. Resultados auténticos.





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LOS HORNOS CON CARRO ROTATORIO BAXTER

Intercambiador de calor de gas exclusivo

El diseño de los tubos de nuestro intercambiador de calor de gas es incomparable con los de la competencia, está fabricado para ofrecer una durabilidad y fiabilidad inigualables, *sin antecedentes de fallas.*



- **Ahorro de costos** - ayuda a evitar los costosos tiempos de inactividad, incluidas las pérdidas de producción, la mano de obra y los gastos de reemplazo de partes.
- **Diseño** - cuenta con tubos de calor en forma de U sin soldadura. Al eliminar los puntos débiles (soldaduras), los tubos son menos susceptibles a las tensiones térmicas y de refrigeración (incluye una garantía de 10 años para los tubos del intercambiador de calor).
- **Operación** - proporciona una transferencia de calor uniforme para una calidad de producto constante.
- **Mantenimiento mínimo** - Incluye quemadores internos (*in-shot*) que se calientan en tubos individuales para un arranque rápido y un calor constante, no usa partes movibles para brindar una mayor vida útil.

Sistema de vapor patentado

Genera un vapor fiable y constante para hornear y cocinar.

- Las placas de fundición esféricas maximizan la superficie para convertir fácilmente el agua en vapor.
- El tubo dispensador de agua no se obstruye, lo que proporciona un vapor constante.
- Sistema de vapor Baxter.
 - **Retiene** más nutrientes para una cocción más saludable.
 - **Reduce** el tiempo de cocción.
 - **Restaura** la humedad en los alimentos durante la retermalización.
 - **Mejora** la retención de humedad en productos como vegetales, almidones y proteínas.
 - **Proporciona** panes con gran volumen, cortezas más crujientes y brillo.



Fiabilidad durable

- Fabricación de acero inoxidable en su totalidad.
- Todos los hornos se someten a pruebas antes de su envío.
- Cuenta con el respaldo de técnicos de servicio de Hobart a nivel nacional.



RESULTADOS VERSÁTILES, CONSISTENTES Y SATISFATORIOS PARA PANES, CARNES, PASTELES, GUIOS Y MÁS

El horno de tamaño completo y el mini horno de Baxter, ambos con carro rotatorio están diseñados específicamente para ofrecer un rendimiento inigualable:

- El intercambiador de calor multitubular no tiene soldaduras y está diseñado para una mayor durabilidad y una transferencia de calor uniforme.
- El sistema patentado de vapor proporciona un excelente volumen de vapor.
- Diseñado para hornear y cocinar al estilo “*teatro gourmet*”.
- Fácil carga y descarga
- Cuenta con el respaldo de técnicos de servicio de Hobart a nivel nacional.



HORNO CON CARRO ROTATORIO DE TAMAÑO COMPLETO



Horno a gas con carro doble rotatorio OV520G2
con control digital Smart Touch™

Horno a gas con carro rotatorio OV500G1EE
con control digital avanzado



- Diseñado para hornear y cocinar a gran escala
- Certificación ENERGY STAR® para reducir el costo energético y las emisiones de gases de efecto invernadero.
- El control digital Smart Touch logra un mayor ahorro de energía, y está disponible en el modelo de horno con carro rotatorio OV520G (presentado en la página 4 de este brochure).
- El control digital avanzado es estándar en todos los modelos de hornos con carro rotatorio OV500.
- Campana integrada clasificación UL, conexión de un solo punto que ahorra costos con filtros opcionales de tipo 1.
- Ventana de visualización de tres paneles para una máxima retención de calor; el panel exterior es abatible para permitir una limpieza fácil.
- El elevador del carro rotatorio de uso intensivo maneja fácilmente cargas pesadas.
- Puerta de la cámara de cocción reversible en campo con bisagras de alta resistencia.
- La manija de ancho completo protege el cristal y la puerta
- Ubicación flexible del drenado, frontal o posterior, según sus necesidades.
- Selecciona un horno con carro Baxter diseñado para acomodar una variedad de productos y satisfacer tus necesidades.

Modelo	Carro sencillo	Carro doble
Espacio*	55"A x 51"P	72"A x 62"P

Capacidad	Disponibilidad	
Carro sencillo de altura completa (carga lateral o final)	1	2
Carro doble de altura completa (carga lateral)	—	1

Opciones	Horno a gas sencillo/doble OV500	Horno a gas sencillo/doble OV520
Campana de tipo I sellada contra incendios, certificación UL, con filtros para grasa	•	•
Controles de respaldo manual	•	•
Paquete para prisiones	•	•
Kit de expansión de piso	•	•
Kit Kosher	•	•
Altura máxima	•	•

* No incluye profundidad de la campana

MINI HORNO CON CARRO ROTATORIO



Mini horno con carro rotatorio OV310 con base fermentadora

Mini horno con carro rotatorio OV310 con base opcional

- Fabricado con las mismas características de diseño que nuestros hornos con carro de tamaño completo, pero en un espacio más reducido
- Cabe a través de un espacio de 36" (91.44 cm) cuando se quitan las puertas del horno y el marco
- Diseñado para hornear y cocinar al estilo "teatro gourmet"
- Control digital programable
- Ventana grande de doble panel en cada puerta
- Los cristales de las puertas se abren para facilitar la limpieza
- Manijas ergonómicas de longitud completa con sistema de cierre de empuje para un mejor sellado
- Carro rotatorio extraíble patentado para su limpieza o mantenimiento

Modelo	Horno a gas OV310	Horno eléctrico OV310
Espacio	48"A x 38.1"P	48"A x 38.1"P

Capacidad	Disponibilidad	
Espacio de 6 charolas, carga lateral o final	•	•
Espacio de 8 charolas, carga lateral o final	•	•
Espacio de 12 charolas, carga final	•	•
Opciones	•	•
Manguera flexible de desconexión de gas	•	•
Paquete de ventilación directa	•	•

Accesorios (OV310)		
La base de la fermentadora MB300 de 34" (86 cm) de altura tiene capacidad para 16 charolas	•	•
La base de soporte MB300 de 27" (68.58 cm) de altura tiene capacidad para 12 charolas	•	•
Base de soporte de altura ajustable 24" (61 cm) de altura mínima, 34" (86 cm) de altura máxima	•	•
Todas las bases incluyen ruedas de 4" (10 cm), dos rotatorias y dos de bloqueo		



Presentamos...

EL CONTROL DIGITAL SMART TOUCH



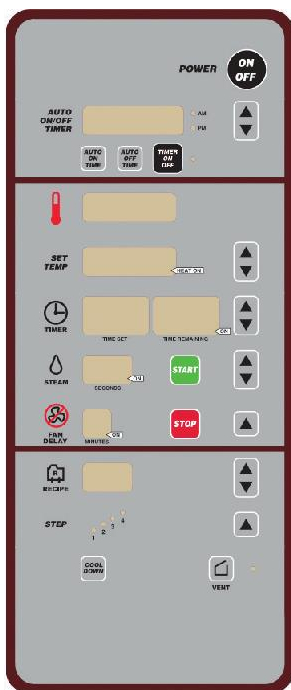
El control digital Smart Touch te ayuda a maximizar el rendimiento del horno a gas con carro OV520G de Baxter a fin de lograr una productividad óptima de tu panadería o cocina.

El panel de control programable Smart Touch es fácil de usar:

- El control Smart Touch mejora aún más la eficiencia energética del modelo OV520G, además está certificado por ENERGY STAR, dando como resultado un mayor ahorro para panaderías y cocinas.
- Carga, descarga y bloquea las recetas para facilitar la gestión de estas y la consistencia de los productos.
- Permite la selección de recetas por imagen o nombre.
- Controla el proceso de cocción hasta en seis etapas por receta.
- Muestra los códigos de error para reducir el tiempo de inactividad y proporciona un mejor diagnóstico a los técnicos de servicio.
- Controla el uso y los costos de energía para ayudar a los usuarios a mejorar los cálculos de presupuesto.
- Configuración de seguridad personalizable para controlar el acceso.
- Recoge y almacena los datos de uso de las recetas para ayudar a mantener un registro de los productos horneados y cocinados.
- Mantiene la diversidad lingüística con la pantalla de idiomas múltiples.



CONTROL DIGITAL AVANZADO



Horno con carro de tamaño completo OV500 (estándar o mini). Control programable:

- Almacena hasta 99 recetas para lograr resultados constantes de horneado y cocción
- Características de encendido y apagado automático
 - Precalienta el equipo para cocinar u hornear a un tiempo preestablecido
 - Apaga automáticamente el horno a la hora preestablecida para la eficiencia energética y la seguridad de las instalaciones
- Proporciona capacidad de vapor de ráfaga y de pulso
- Controla procesos de cocción de hasta cuatro etapas con entradas disponibles de:
 - Tiempo
 - Temperatura
 - Duración de vapor
 - Retraso del ventilador
 - Funcionamiento automático del ventilador

