

# FE II BioPellet

**NUEVO** horno rotativo de cocción ecológica



## ► PELLET DE ASERRÍN

- El combustible más económico del Uruguay.
- Fácil de transportar y almacenar.
- Fabricado con aserrín, residuo de la industrial forestal.



## ► QUEMADORES POLICOMBUSTIBLE

Fabricado en España



## con BioPellet, hornea más y gasta menos

Frente a los permanentes vaivenes de los combustibles convencionales a escala mundial, Argental desarrolló una novedosa tecnología de quemadores de biomasa, alimentados mediante el uso de pellets (uno de los combustibles más económicos del mundo). De este modo, a las reconocidas ventajas de los hornos For Export II, sumamos una alternativa ecológica y sustentable en la producción de energía, que permite reducir significativamente los costos.

- Ahorra costos de energía, alcanzando reducciones significativas comparado con los combustibles tradicionales.
- No modifica los tiempos de producción, ni los métodos de trabajo habituales.
- Utiliza energía renovable, que no afecta la capa de ozono ni emite gases contaminantes.
- Intercambiador de calor de diseño exclusivo que asegura máxima performance.

### Fácil manejo y operación

- Panel digital programable (hasta 99 programas) de configuración intuitiva

### Total confiabilidad y seguridad

- Panel electromecánico auxiliar
- Parada de emergencia frontal

### Menor consumo de energía

- Cámara de combustión optimizada, gracias al diseño innovador del intercambiador de calor
- Máxima eficiencia térmica a través de una aislación óptima lograda en el diseño de un cerramiento total que incluye: techo del horno, sistema con doble punto de cierre y doble burlete en la puerta del horno, doble vidrio visor y piso aislante con cámara de aire

### Mayor durabilidad

- Hornalla 100% inoxidable
- Panelería de acero inoxidable
- Piso reforzado en inoxidable y aislado térmicamente resistente a la corrosión
- Mayor vida útil de los componentes eléctricos, reubicados en una posición más alejada de las altas temperaturas

### BALANCE ENERGÉTICO DE LAS FUENTES DISPONIBLES EN EL URUGUAY (\*)



(\*) Valores aproximados al 30 de Setiembre de 2015

## un horno diseñado para ahorrar energía

- Doble punto de cierre, doble burlete y doble vidrio en la puerta del horno
- Nuevo diseño del intercambiador de calor de máxima eficiencia térmica
- Mayor aislación térmica del techo y del piso



## TECNOLENZ

LIDER EN PANIFICACION & ENERGIA RENOVABLE

8 de Octubre y Pan de Azúcar

Tel. 2507 00 10

tecnolenz@adinet.com.uy

www.tecnolenz.com.uy



# For Export II

Especificaciones técnicas hornos rotativos

		960	720	472
Superficie de cocción		9,60 m <sup>2</sup>	7,20 m <sup>2</sup>	4,72 m <sup>2</sup>
Medidas exteriores	A: Alto	275.5 cm	275.5 cm	248.5 cm
	B: Ancho	161 cm	151 cm	123.6 cm
	C: Profundidad	217.5 cm* / 262.5 cm**	212.5* cm / 257.5 cm**	161.5 cm* / 202.6 cm**
15 Bandejas para pan (medidas)		70 x 90 cm / 80 x 80 cm	60 x 80 cm	45 x 70 cm
Peso neto (kg)		1561,6 kg	1390 kg	1075,2 kg
Potencia térmica máxima instalada		85 Kw	85 Kw	50 Kw
Consumo máximo eléctrico de los accionamientos		380 V	2,5 kw/h	2,5 kw/h
		220 V	3,8 kw/h	3,8 kw/h
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado sin embalaje)	A: Largo	225 cm	250 cm	202.6 cm
	B: Ancho	80 cm	80 cm	60 cm
	C: Profundidad	155 cm	155 cm	140 cm
Medidas depósito de Pellets	A: Largo	151 cm	151 cm	151 cm
	B: Ancho	41.5 cm	41.5 cm	41.5 cm
	C: Profundidad	91.5 cm	91.5 cm	91.5 cm
Capacidad máxima depósito de Pellets		330 kg		

\* Sin campana \*\* Con campana \*\*\* Especificaciones sujetos a modificaciones debido a la permanente política de mejoras técnicas

## para un pan excepcional, un horno extraordinario

En los últimos 30 años, **Argental** ha creado un modelo a seguir de hornos rotativos en las panaderías de gran parte del mundo.

Además de las continuas mejoras en la calidad, los últimos desarrollos han estado especialmente dirigidos a reducir los costos de energía. Para ello, hemos sometido al horno For Export, que ya era económico, a una optimización energética aún más profunda.

El resultado es la nueva línea **For Export II**, una tecnología que está a la vanguardia en materia de cocción de productos de panadería, y que, además, cuida muy bien sus centavos.

- Gran rendimiento térmico y menor consumo.
- Materiales de calidad y excelente terminación.
- Gran caudal de vapor y cobertura homogénea.
- Duraderos, robustos y confiables.
- Panel digital programable de serie.
- Hornalla 100% de ACERO INOXIDABLE
- Piso reforzado y térmicamente resistente

pan de mayor brillo y mayor desarrollo

Nuevos vaporizadores de alto rendimiento y cobertura homogénea en toda la cámara de cocción.

