



Proven technology. Authentic results.



Hornos con carro rotatorio Baxter

CINCO DATOS BREVES

Capacidad para hornos sencillos o doble carro a gas o eléctricos

1 INTERCAMBIADOR DE CALOR DE GAS EXCLUSIVO

- Tecnología de ingeniería probada, intercambiador de calor duradero y fiable que cuenta con una garantía de 10 años

2 FLUJO DE AIRE DE PRECISIÓN

- Nuestros hornos con carro están diseñados para eliminar los puntos fríos y calientes a fin de garantizar que la calidad de su producto sea constante

3 SISTEMA DE VAPOR LÍDER EN LA INDUSTRIA

- Nuestros hornos están diseñados para generar un vapor fiable y constante para cocinar y hornear
- 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
 - Proporciona panes con un mayor volumen, una corteza crujiente y brillo

4 VERSATILIDAD

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

5 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



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



OV500G1EE
Horno a gas con
carro rotatorio
con control digital
avanzado



Cocción y horneado a la perfección carro tras carro

En el mercado actual, el éxito surge después 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 como de menús culinarios, un horno con carro rotatorio de 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

