

HORNO CONVECCIÓN VAPOR

Los hornos HMI destacan por su electrónica de última generación, por su facilidad de uso y su control intuitivo, que permiten ahorrar tiempo y dinero en los procesos de cocinado, manteniendo en todo momento un máximo nivel de higiene.

La gama de hornos dotados a la vez de una gran versatilidad, permiten generar vapor dentro de la cámara del horno por inyección de agua, ofreciendo la función de cocer productos ocasionalmente. Reparto optimizado de calor en cámara, disponen opcionalmente de sonda núcleo que permiten optimizar el cocinado de los productos.

3 formas diferentes de cocinado:

Convección hasta 300° C.
 Vapor a 98° C.
 Convección + Vapor.

COMBI STEAMER CONVECTION OVEN

HMI new and innovative range of ovens, which uses state-of-the-art electronics, stands out due to its user-friendliness and intuitive control, which make it possible to save time and money in the cooking processes, maintaining at all times the maximum level of hygiene.

The range of ovens is easy to use but is also truly versatile. The ovens allow steam to be generated in the oven chamber through water injection, offering the function of steaming food occasionally. Optimized distribution of heat in the chamber. Optionally ovens come with a core probe to optimize cooking of the products.

3 different cooking possibilities:

Convection up to 300° C.
 Steam at 98° C.
 Convection & Steam.

MODELOS · MODELS HMI

1/2



Mod.: HMI 6/11C

HORNO CONVECCIÓN VAPOR	COMBI STEAMER CONVECTION OVEN	HMI 6/11C	HMI 10/11C	HMI 20/11C	HMI 10/21C	HMI 20/21C
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)					
Ancho	Width	898	898	929	1130	1162
Fondo	Depth	867	867	964	1063	1074
Alto	Height	846	1117	1841	1117	1841
Capacidad bandejas	Tray capacity	6 GN1/1	10 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1 20 GN1/1	20 GN2/1 40 GN1/1
Consumo agua (l/h)	Water consumption (l/h)	22	40	40	40	40
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)			230 - II 230/400/440 - III		
Potencia (kW)	Power (kW)	10,2	19,2	38,4	31,2	62,4
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	141	169	333	250	405

MODELOS · MODELS

HMI

2/2



Mod.: HMI 10/11C



Mod.: HMI 20/11C

- ▣ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ▣ La aportación de vapor se realiza mediante humidificador
- ▣ Acometida para el agua tratada
- ▣ Sistema modo SAT
- ▣ Temporizador e indicador de temperatura digital
- ▣ Control mediante pulsadores digitales y dos "scroll"
- ▣ Quemador de acero inoxidable con ignición automática
- ▣ 3 velocidades y 2 rangos de potencia
- ▣ Sistema rápido de enfriamiento de la cámara
- ▣ Inversión del giro del ventilador
- ▣ Cámara de cocción con cantos y esquinas redondeados
- ▣ Sistema de detección de errores
- ▣ Patas regulables
- ▣ Posibilidad de sonda
- ▣ Entirely built in AISI 304 stainless steel
- ▣ Steam is released by means of an humidifier button
- ▣ Independent water intake
- ▣ SAT mode system
- ▣ Timer & digital temperature indicator
- ▣ Digital push-button controls and two "Scroll" buttons
- ▣ Stainless steel burner with sparking plug ignition
- ▣ 3 Speeds & 2 power ranges
- ▣ Chamber cooling system
- ▣ Reverse fan rotation system
- ▣ Curved corners and edges
- ▣ Error detection system
- ▣ Adjustable legs
- ▣ Optional temperature probe