

PALLADIO



EUROPA

Confidential

Lineamientos para el desarrollo del proyecto

- ✓ Espacio reducido
- ✓ Fácil instalación y transporte
- ✓ Cámaras de cocción totalmente independientes
- ✓ Vaporizadores independientes
- ✓ Practicidad de uso con sistemas de horneado integrados
- ✓ Uniformidad y consistencia en la cocción
- ✓ Interfaz de pantalla táctil en color sencilla e intuitiva
- ✓ Electrónica de última generación para gestión de energía
- ✓ Reducción de potencia instalada y consumo
- ✓ Control: temperaturas/vapor/tiempo/recetas/potencia/programación/actualizaciones

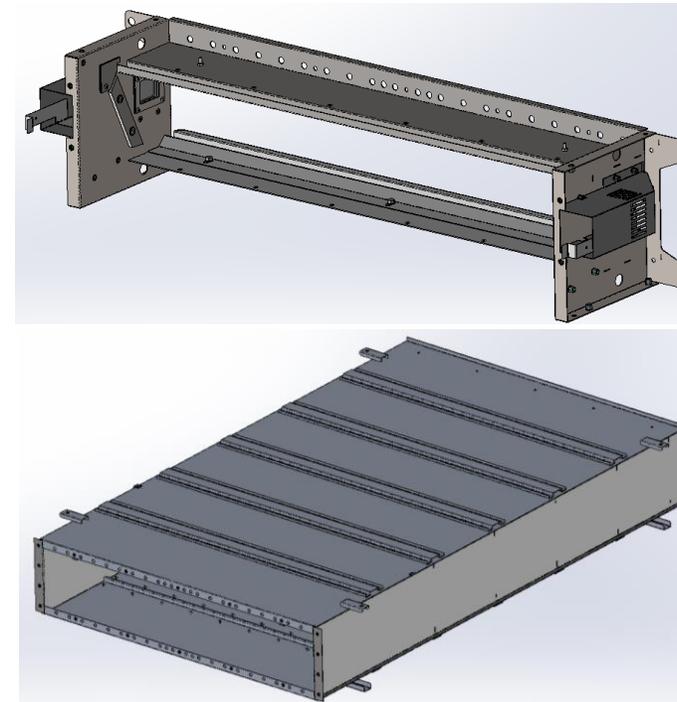
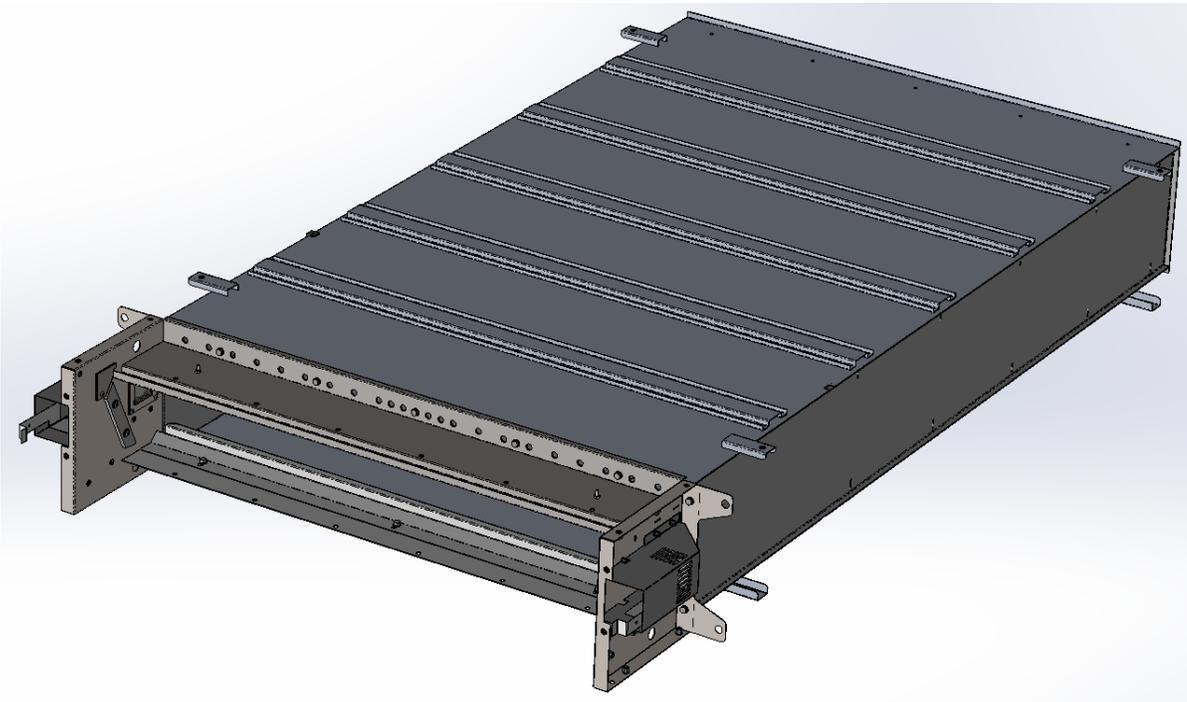
Estética y Diseño

- El diseño sencillo y limpio ha permitido racionalizar las dimensiones del horno. Esto permitió reducir el espacio del horno gracias también al nuevo palet extraíble. Cuando no es necesario, el palet se retrae evitando el desorden frontal. De esta forma se mejora la ergonomía al acercarse al horno.
- El horno es asimétrico debido a la presencia de una columna agrandada en el lado izquierdo (donde se alojan los controladores Touch control) que integra en su interior el cuadro de potencia eléctrica. La columna del lado opuesto tiene un ancho de 150mm suficiente para incorporar los canales de extracción de las luces de la cámara de cocción.



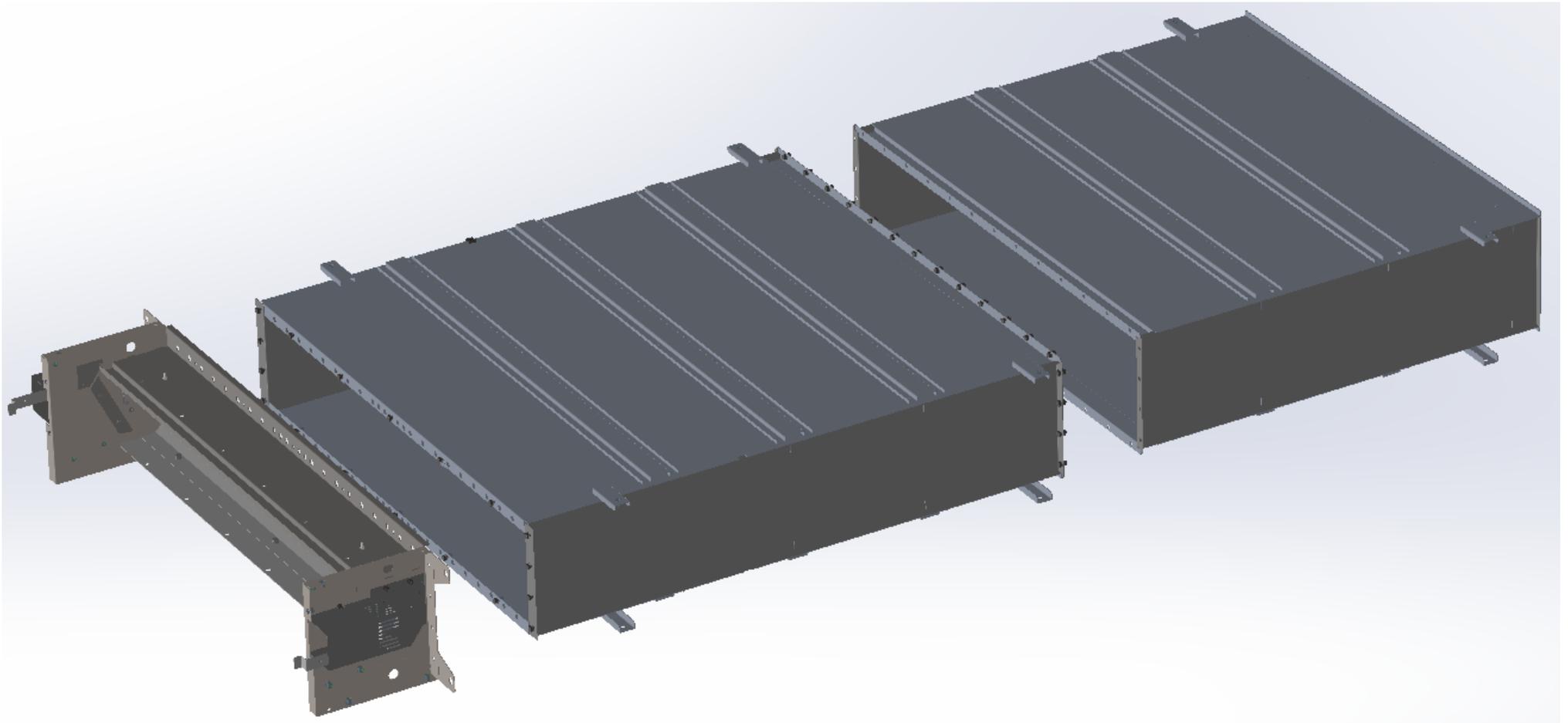
Estructura de la cámara de cocción

- Las cámaras de cocción han sido diseñadas de forma modular para permitir la introducción de cualquier modelo.
- La boca está fabricada íntegramente en acero inoxidable y soldada mediante tecnología láser.
- La estructura de la cámara de cocción tiene laterales y fondo de la cámara de acero inoxidable, mientras que la base y la parte superior son de acero aluminizado. Una serie de perfiles de refuerzo externos e internos en forma de omega garantizan una excelente rigidez a toda la estructura. Los perfiles internos cumplen la función de soportar las resistencias.



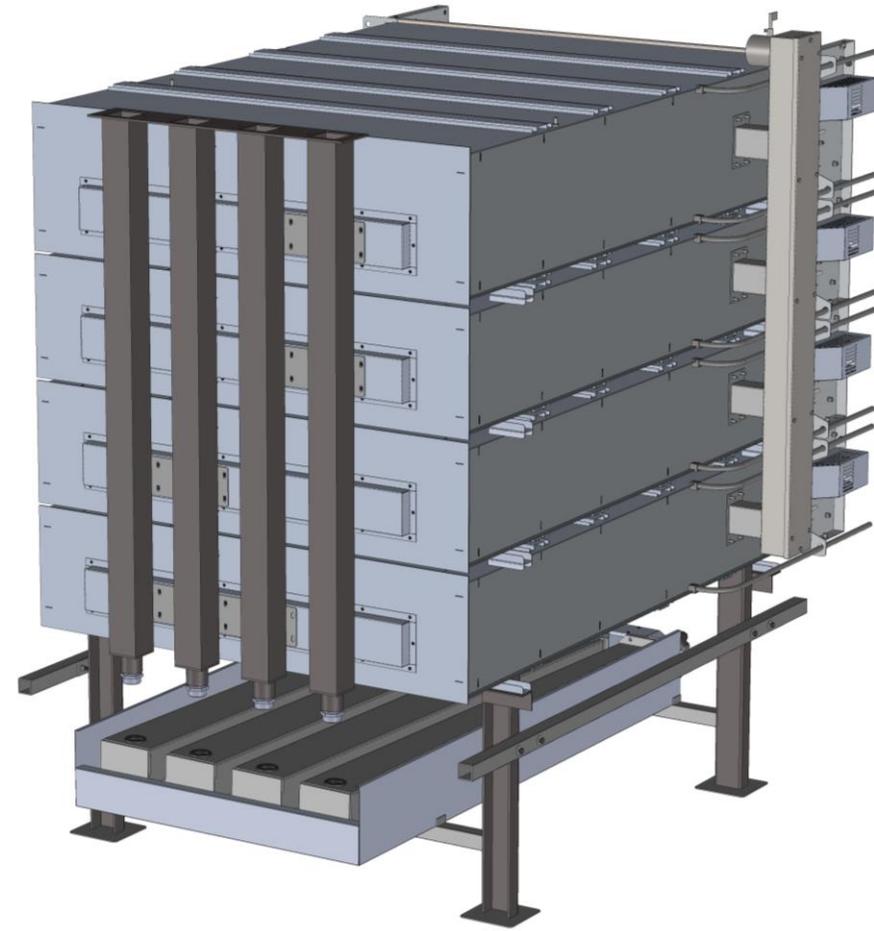
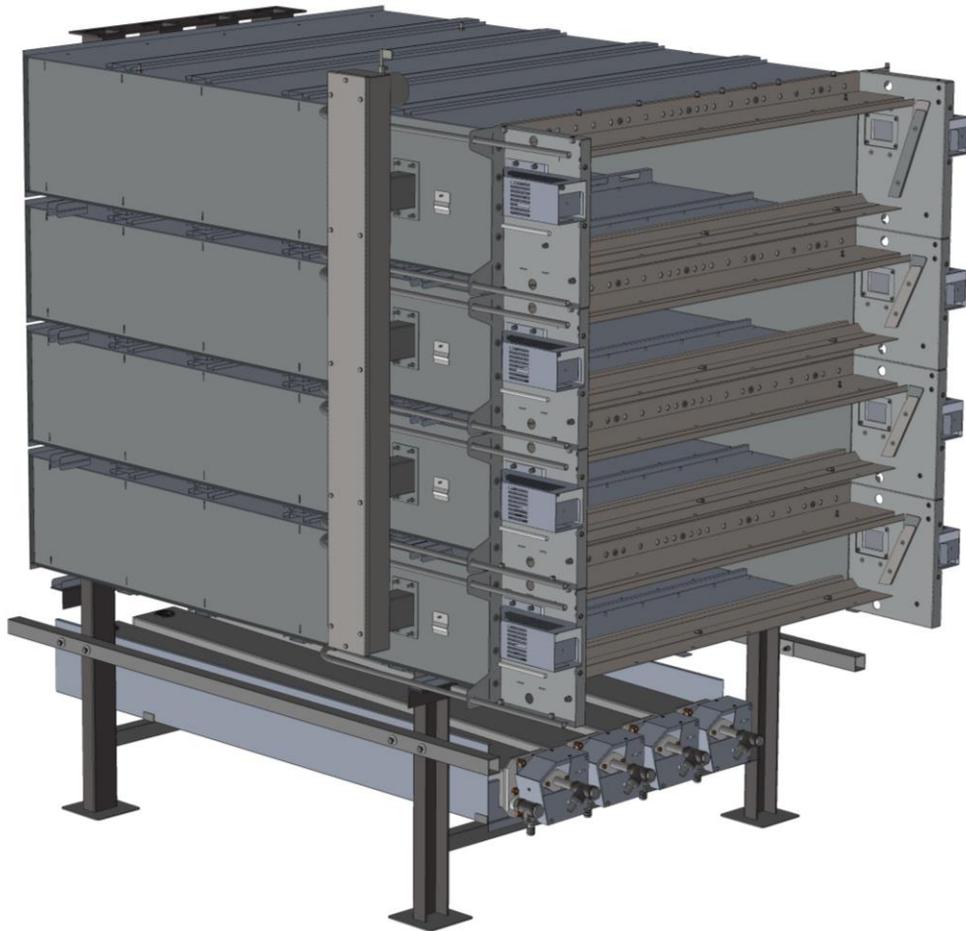
Estructura de la cámara de cocción

- Para tener la posibilidad de acceder a ambientes de dimensiones limitadas, las cámaras más largas se pueden desmontar en 3 piezas.
- El montaje de los distintos bloques se realiza rápidamente mediante uniones atornilladas con el uso de insertos autoblocantes.



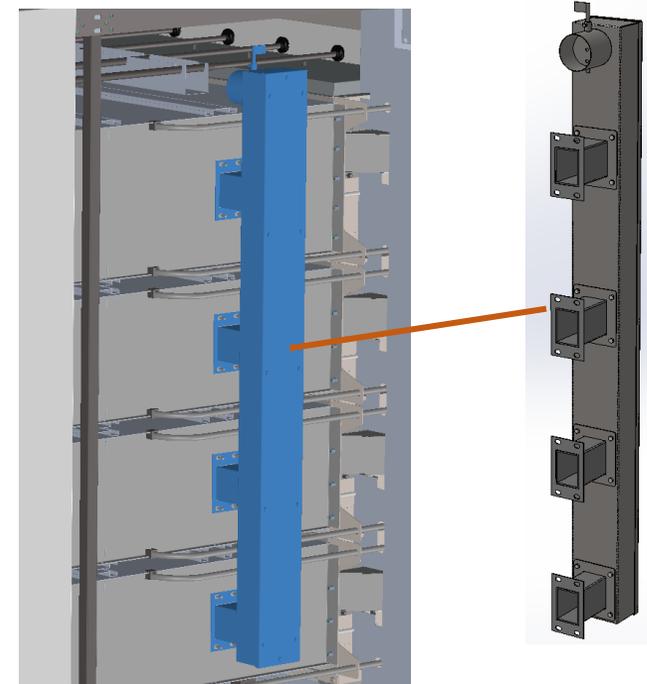
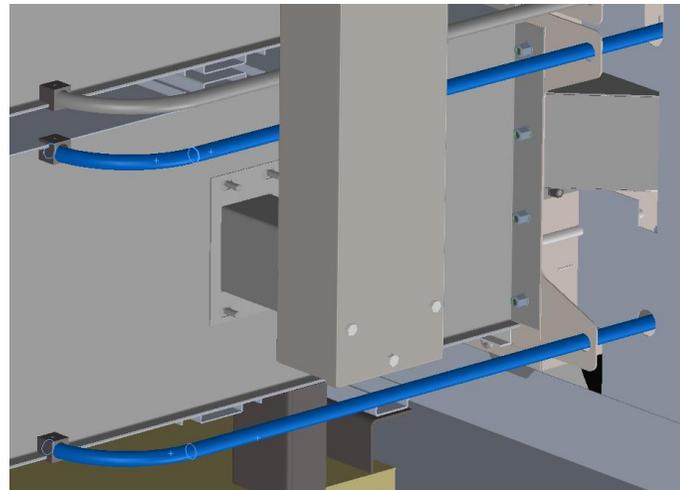
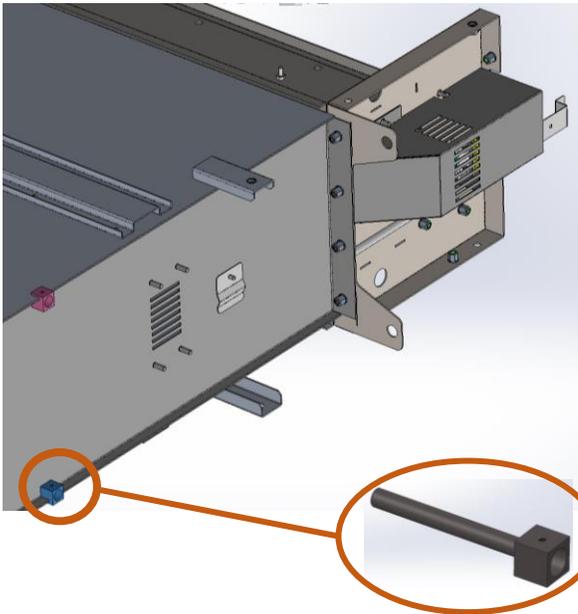
Estructura de la cámara de cocción

- Sin embargo, si las dimensiones de acceso al local lo permiten, el horno se puede enviar casi completamente montado para permitir una rápida puesta en servicio.



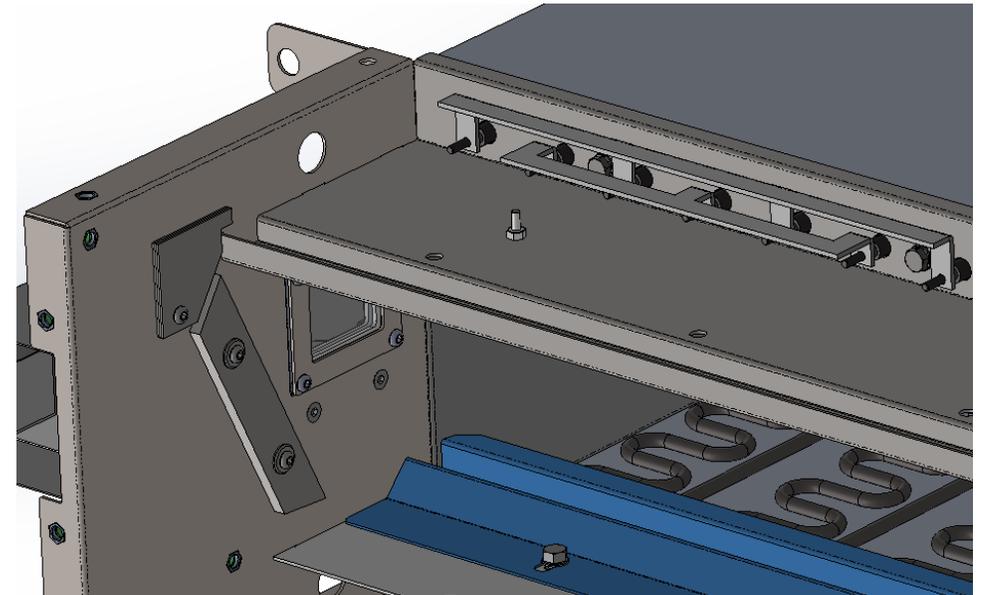
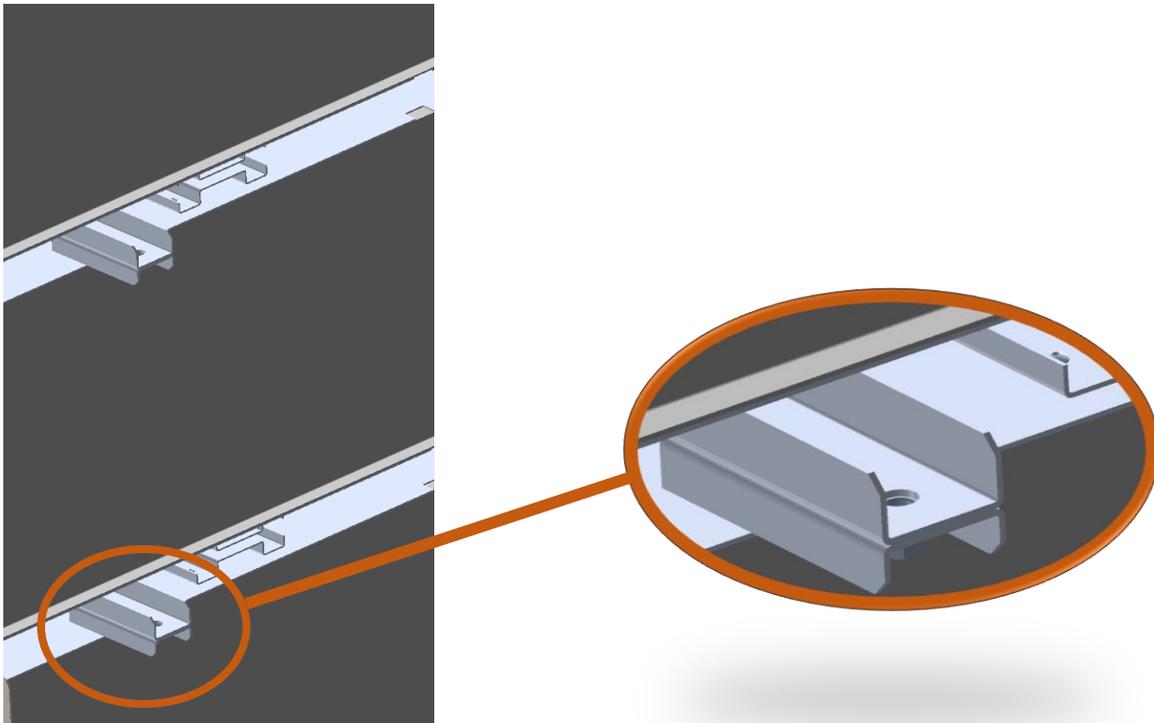
Estructura de la cámara de cocción

- La estructura perimetral de las cámaras de cocción es totalmente soldada y estanca. Los refuerzos y esquinas de soporte de resistencia se unen con remaches estructurales de acero inoxidable para reducir al mínimo la tensión superficial y garantizar la indeformabilidad de la estructura.
- El pozo sonda, fabricado en una sola pieza de acero, garantiza la correcta posición de la sonda de detección de temperatura y está conectado, mediante un tubo perfilado extraíble, a la fachada exterior del horno, garantizando sencillez y rapidez de mantenimiento.
- En el lateral de la cámara hay un conducto de sobrepresión con válvulas oscilantes, íntegramente fabricado en acero inoxidable. Permite descargar los picos de presión que se generan durante la vaporización, sin estresar la estructura de la cámara. También permite descargar el aire sobrecalentado presente en el interior de la cámara, asegurando una distribución uniforme del vapor.



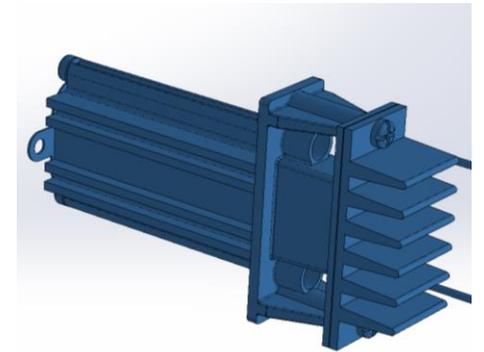
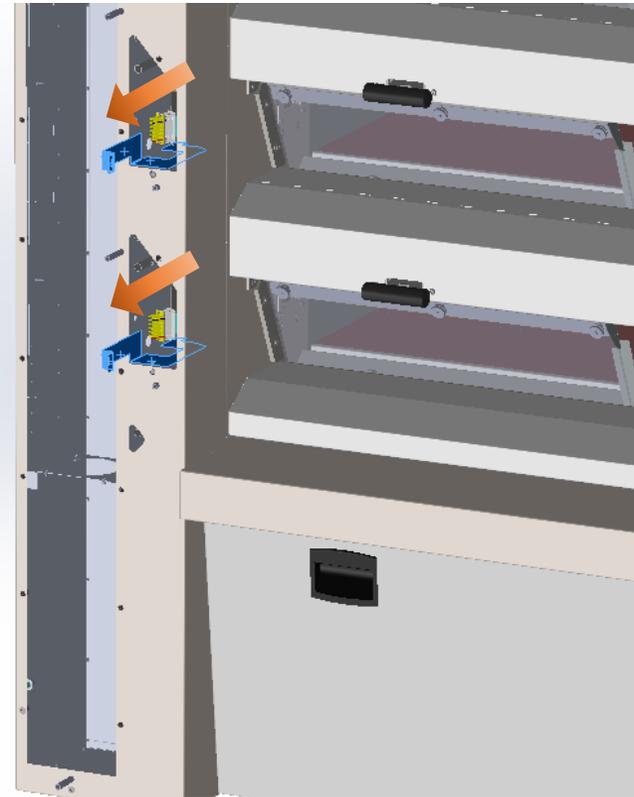
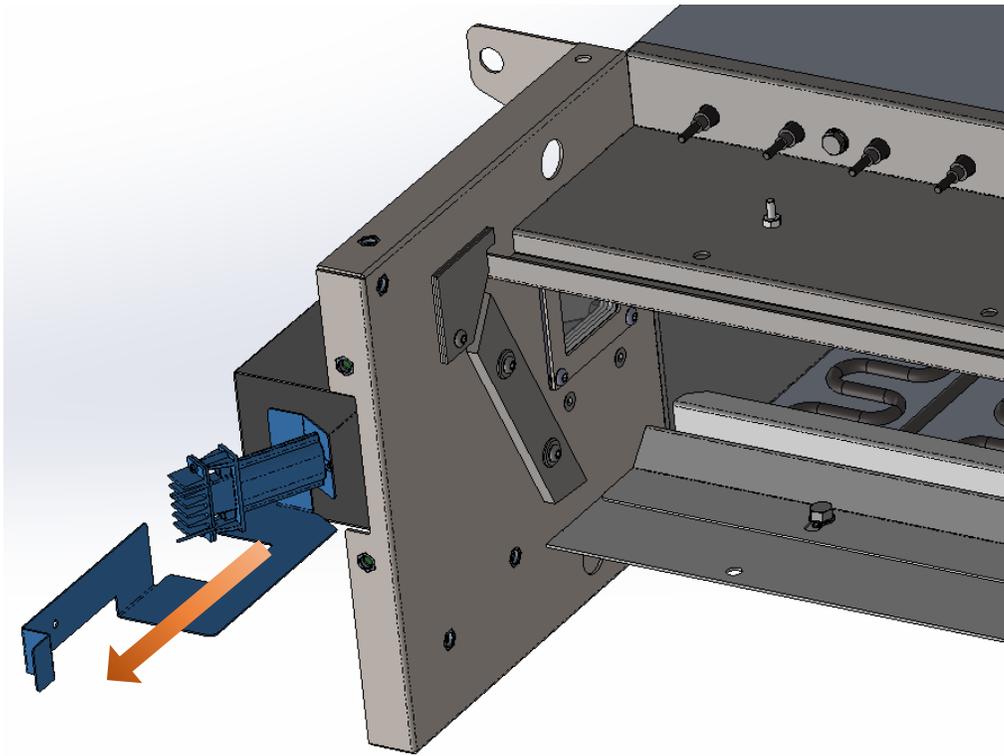
Estructura de la cámara de cocción

- Las cámaras se anclan entre sí mediante perfiles de chapa perfilados, realizados de forma que se minimice el puente térmico entre cámaras adyacentes. No existen contactos entre los perfiles de refuerzo y el aislamiento entre las cámaras está garantizado mediante esteras de lana de roca precomprimida de alta densidad (80-100 kg/m³) de hasta 4 cm de espesor.



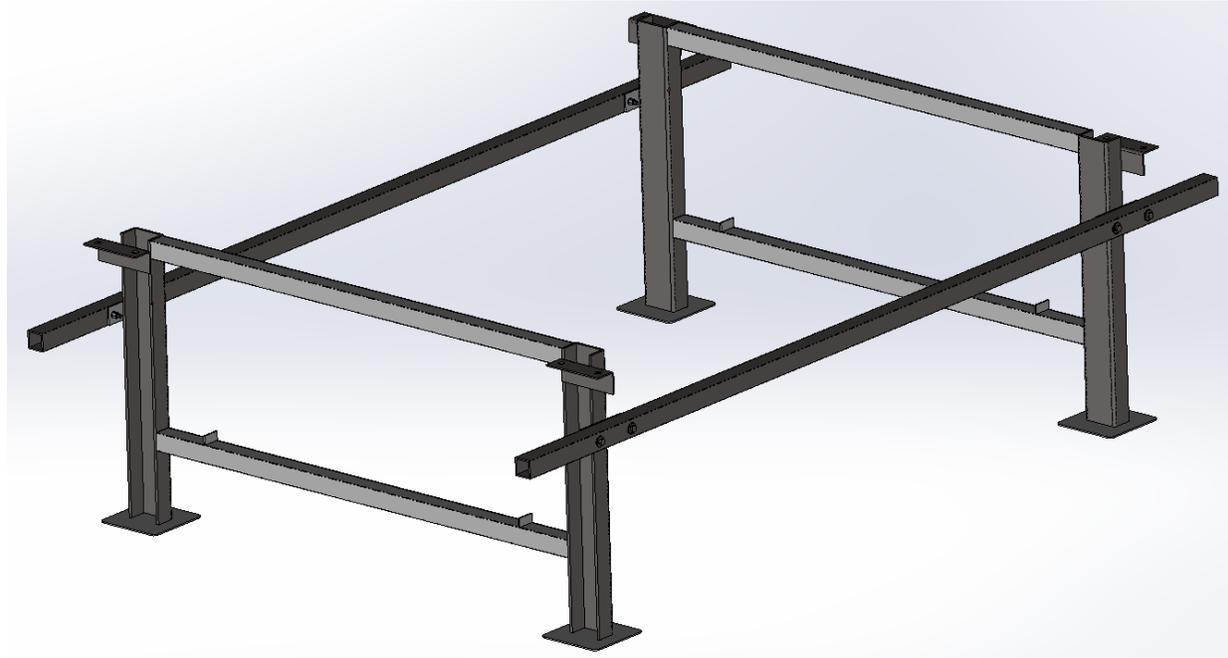
Estructura de la cámara de cocción

- A ambos lados de la boca, un conducto externo permite extraer el grupo luminoso, sin tener que acceder a la cámara de cocción. Este canal se extiende hacia el frente del horno. Moviéndolo la columna frontal se tiene acceso directo al soporte portalámparas, permitiendo al operador realizar el mantenimiento desde el exterior en una zona fría, de forma rápida y sencilla.
- Las lámparas para la iluminación de las estancias utilizan tecnología LED para garantizar una excelente visibilidad y una larga vida útil.



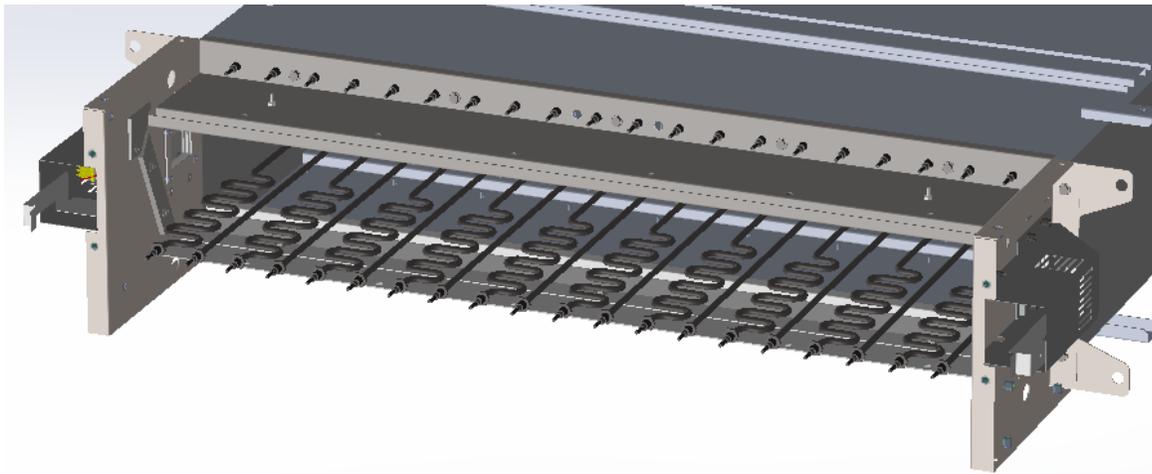
Soporte para las cámaras de cocción

- El soporte para cámara ha sido diseñado para garantizar: simplicidad de montaje, robustez y facilidad de movimiento. Consta de dos estructuras de puente conectadas lateralmente mediante tubulares transversales. En el travesaño inferior de la estructura del puente se fijan ángulos que determinan la posición del tanque de soporte del vaporizador.



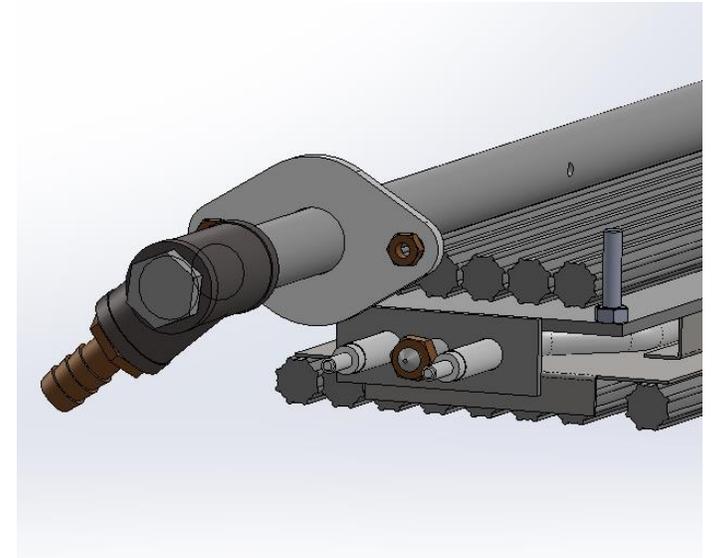
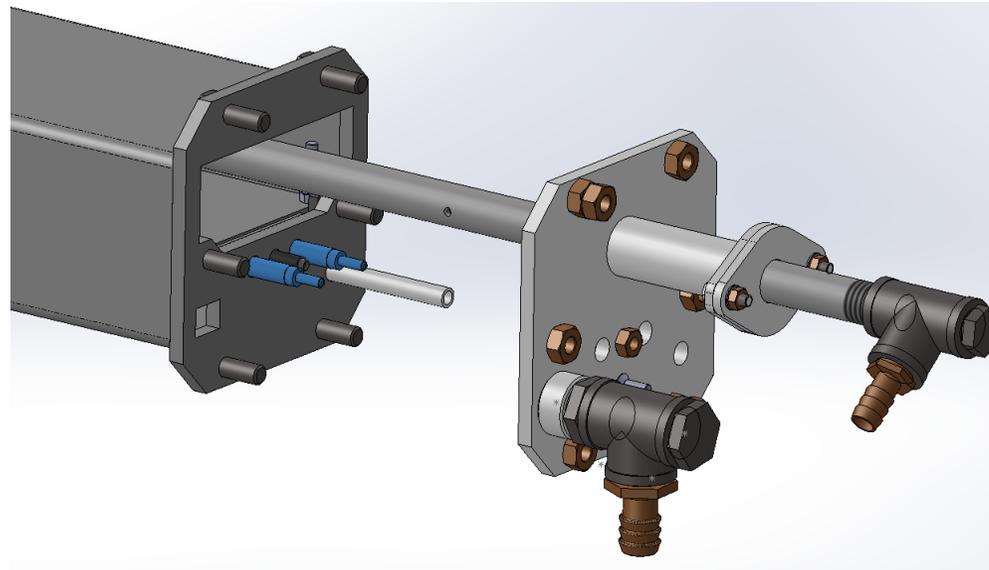
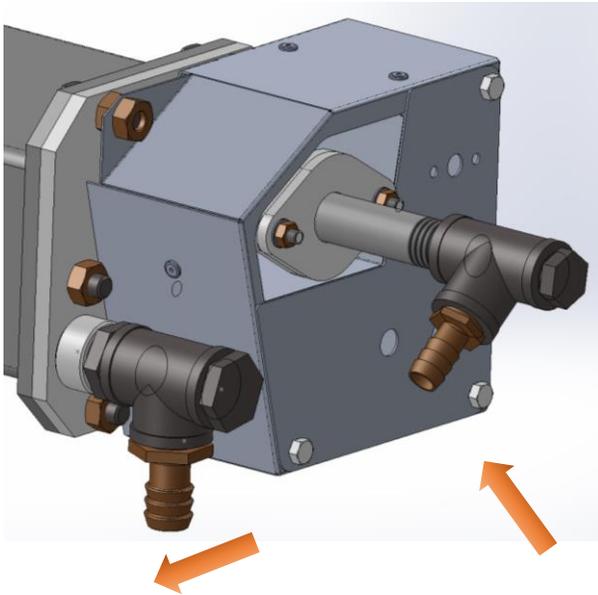
Resistencias electricas

- Las resistencias dispuestas en la parte superior e inferior del horno están blindadas en acero inoxidable. La forma contorneada ha sido diseñada para garantizar una distribución óptima del calor. En la parte superior hay otra resistencia, dispuesta transversalmente a las demás, que permite optimizar la cocción incluso en caso de apertura frecuente de las puertas o de cocción que requiera su apertura parcial. El porcentaje de funcionamiento de esta resistencia transversal, ajustable de 0 a 10, se establece en el nivel de parámetro de la receta.
- Cada placa (ancho estándar de 600 mm) se calienta mediante 5 resistencias colocadas en la parte superior y 5 en la parte inferior. Esto garantiza una superficie radiante grande y homogénea que garantiza una masa térmica visible y una distribución óptima del calor.
- En el caso de los hornos de una puerta, cada superficie de cocción (800 mm de ancho) se calienta mediante 7 resistencias situadas en la parte superior y 7 en la inferior. Esto garantiza la misma carga eléctrica/térmica específica que los modelos más grandes.



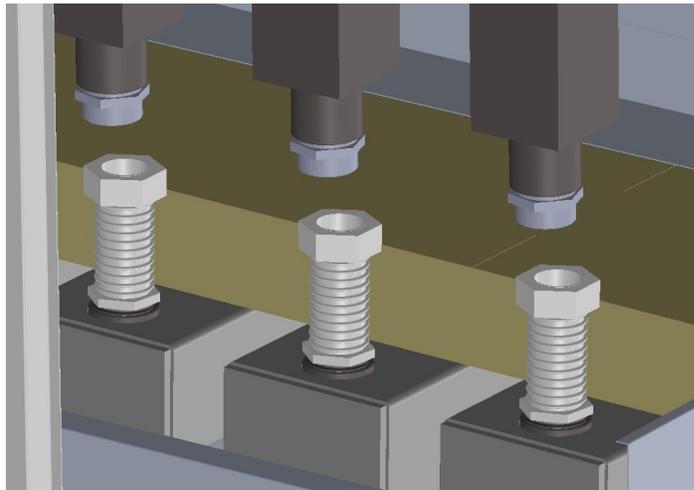
Vaporizador

- Los vaporizadores, uno para cada cámara de cocción, se controlan directamente desde el panel táctil. El controlador, que actúa de forma independiente en cada vaporizador, controla constantemente la temperatura y gestiona la potencia, garantizando constantemente un excelente rendimiento.
- La brida frontal exterior y el tubo pulverizador de inyección de agua están fabricados íntegramente en acero inoxidable, para limitar el riesgo de oxidación.
- El mantenimiento ordinario se puede realizar desde la parte frontal sin necesidad de desmontar los componentes estructurales del vaporizador sino simplemente aflojando los herrajes externos. Esto simplifica las operaciones de mantenimiento.



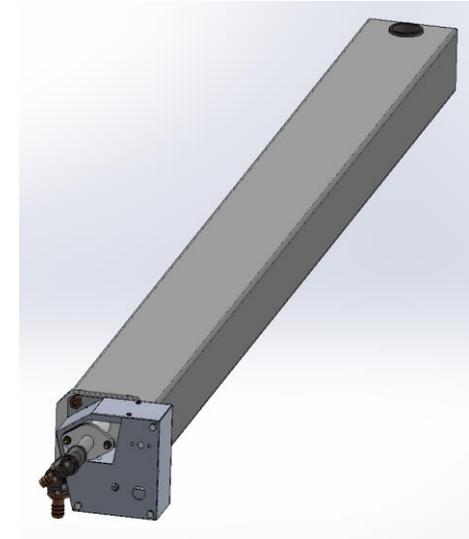
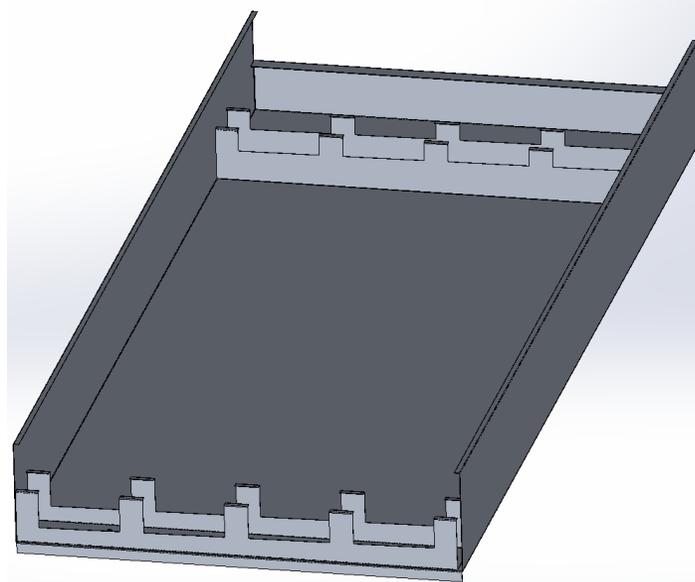
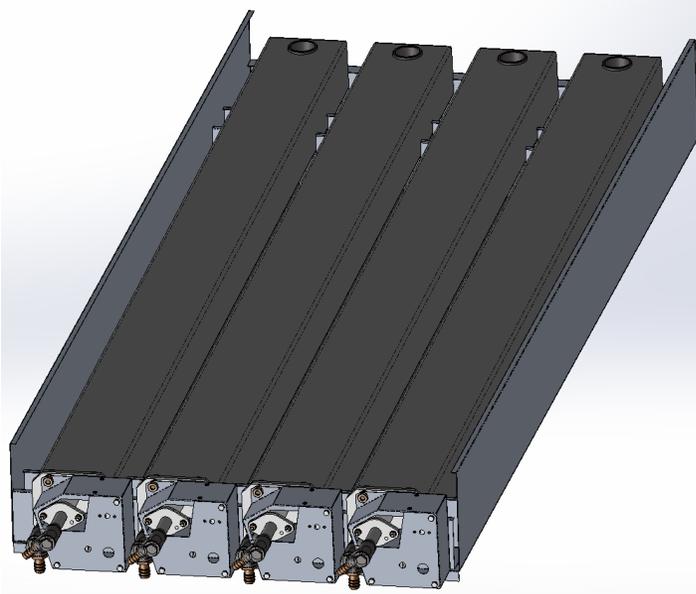
Vaporizador

- La resistencia, de tipo blindada y fabricada en acero especial, garantiza una excelente resistencia a la oxidación a altas temperaturas y una baja sensibilidad al estrés térmico, y está situada en el interior del vaporizador. Protegido por una camisa de acero inoxidable y rodeado por una masa metálica, garantiza una alta eficiencia térmica, con tiempos de recuperación limitados. El resultado es una producción constante de vapor, siempre disponible para cada cocción.
- La ubicación interna de la resistencia garantiza una larga vida útil de la carcasa externa del vaporizador que no sufre tensiones térmicas.
- El orificio de evacuación de vapor está situado en la parte inferior de la vaporera, en la parte superior del cuerpo externo. Esta posición, en eje con el colector trasero, permite el uso de tubos de conexión fabricados en acero inoxidable extensibles, que garantizan un acoplamiento seguro y de alta calidad. Estas tuberías, además de ser de fácil instalación, con doble junta de estanqueidad, actúan como junta antivibraciones, absorbiendo las vibraciones de los vaporizadores durante la fase de entrada de agua sin sufrir daños.



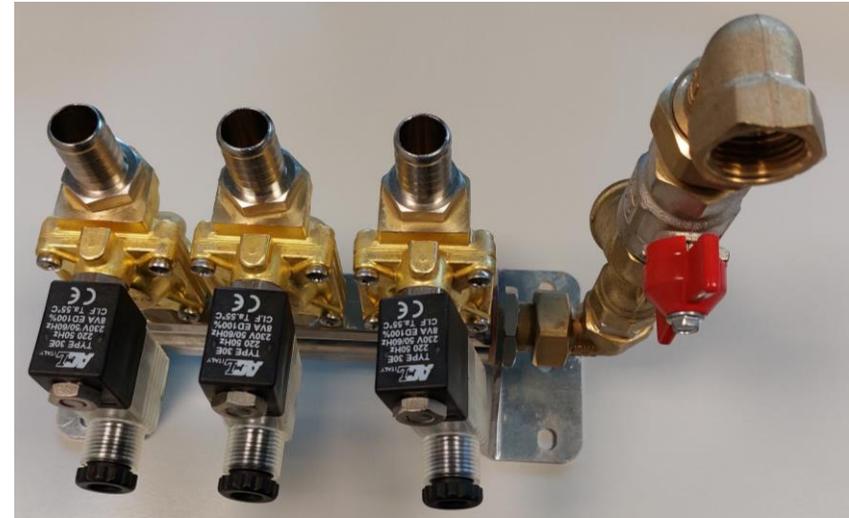
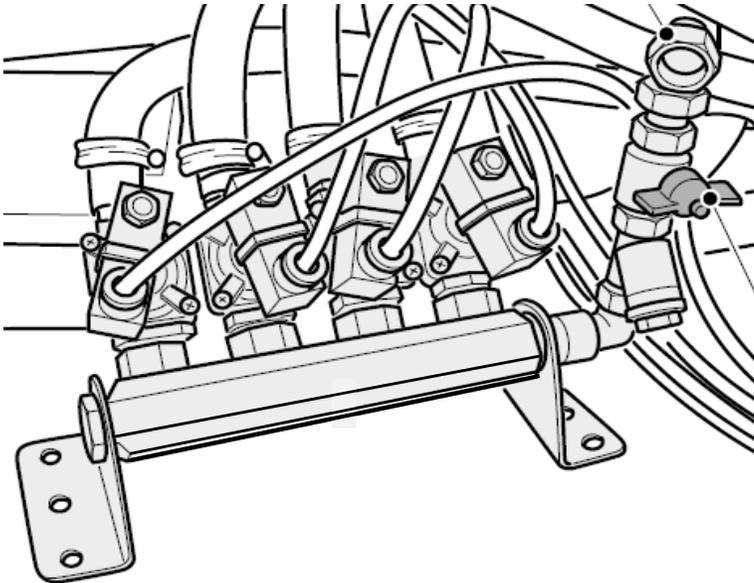
Vaporizador

- El vaporizador dispone exteriormente de una carcasa que contiene y protege la parte eléctrica: los terminales de resistencia con el cableado correspondiente, el hueco para introducir la sonda de termostatación.
- La seguridad de cada vaporizador está garantizada por la presencia de un termostato límite.
- Los vaporizadores están alojados en un tanque de acero. La posición está asegurada por perfiles perfilados que garantizan: estabilidad, correcta inclinación (para asegurar el flujo del agua no vaporizada) y óptimo aislamiento en la parte inferior. De hecho, los vapores están rodeados por una estera de lana de roca precomprimada de alta densidad (80-100 kg/m³).
- El tanque y los vaporizadores correspondientes se encuentran en la parte delantera, en la zona debajo del palet. Son fácilmente accesibles desde el frente para su mantenimiento.



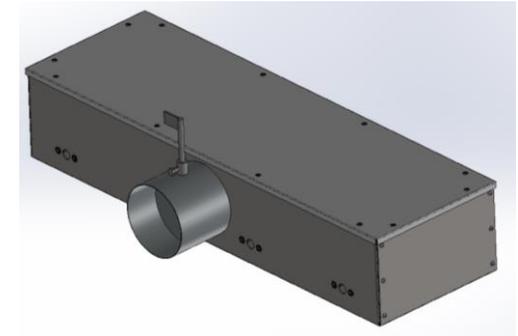
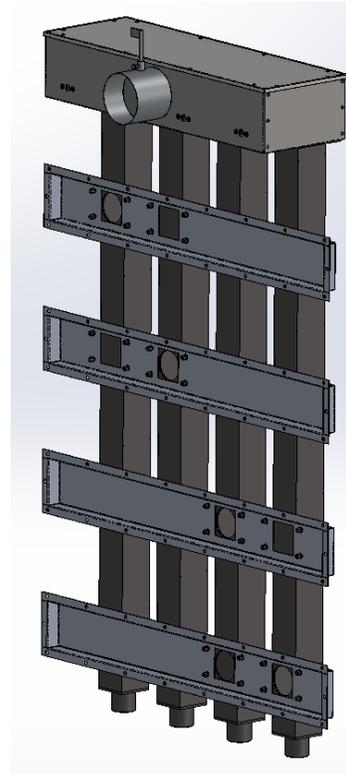
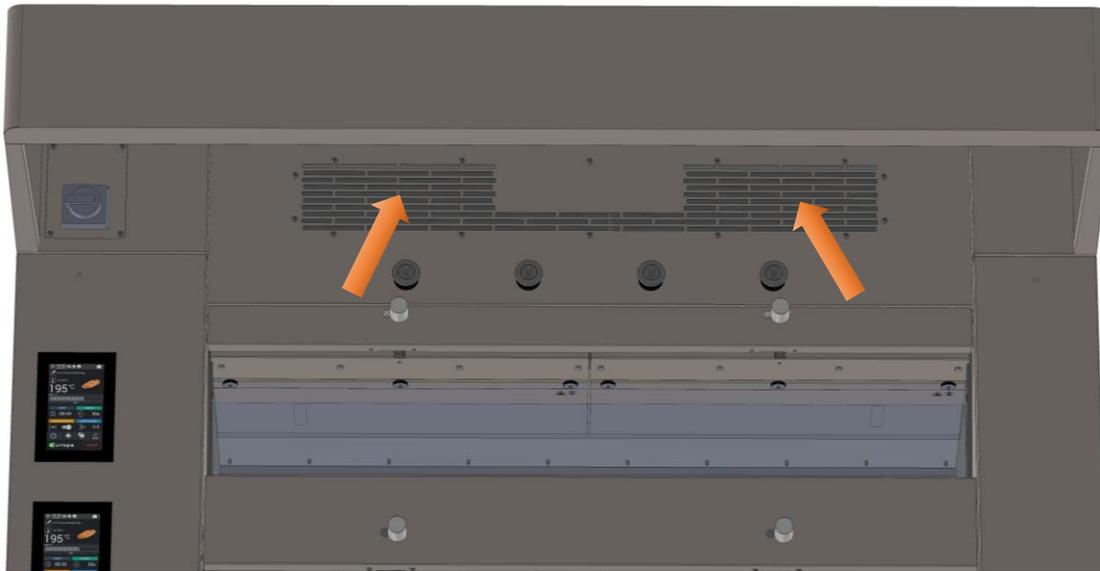
Grupo hidráulico

- La unidad de válvula solenoide de suministro de agua ha sido completamente rediseñada.
- El grupo se ensambla utilizando componentes comerciales específicos, fabricados con aleaciones de calidad alimentaria; ha sido diseñado para reducir las dimensiones totales al mínimo. El uso de innovadores racores hidráulicos permite colocar las electroválvulas una al lado de la otra manteniendo inalterada la posibilidad de desmontaje para intervenciones de mantenimiento.
- Las electroválvulas de ½ pulgada garantizan elevados caudales y una notable fiabilidad. Están fabricados en aleación de latón con membranas específicas para agua y altas temperaturas, el cableado eléctrico del solenoide también está equipado con LED para controles funcionales.
- El grupo está equipado con un filtro para interceptar impurezas, con una válvula de cierre y un racor para conexión a la red hídrica.



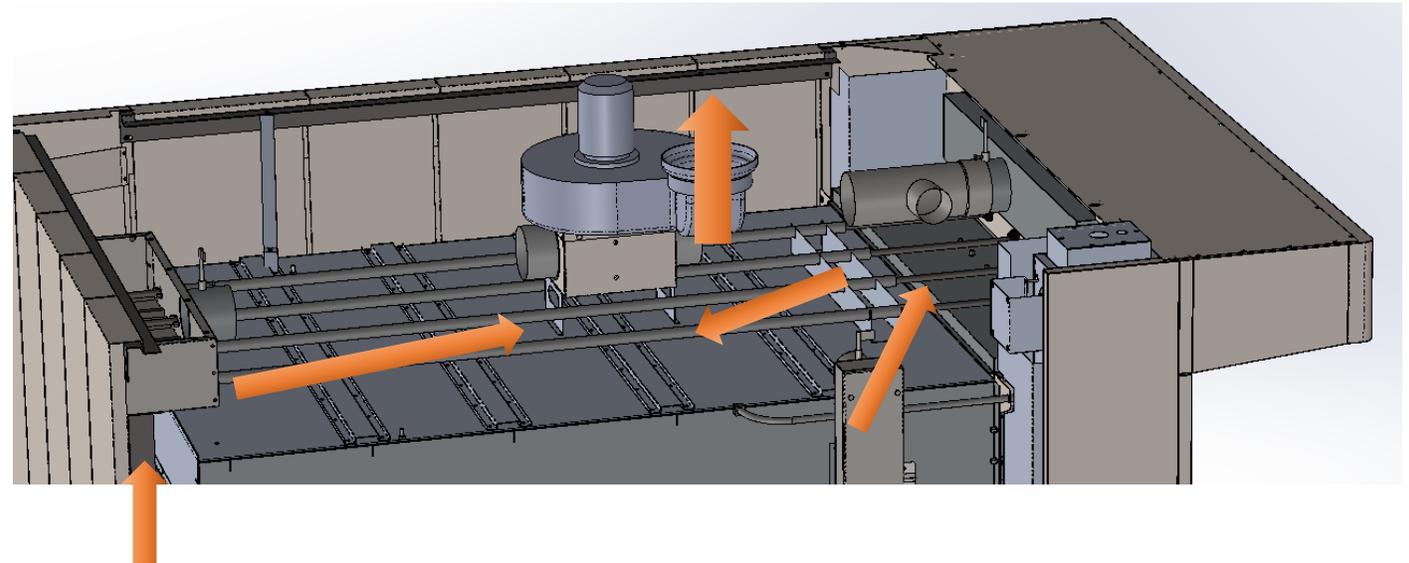
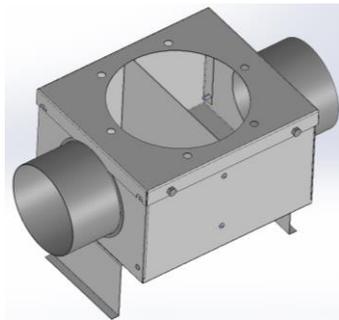
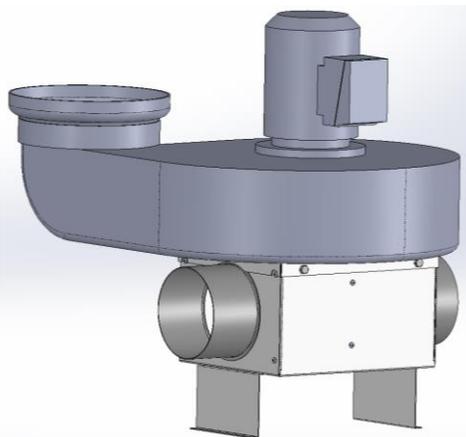
Conducto de vapor

- La zona frontal de extracción de vapores dispone de una ventana ranurada de sección variable. De esta forma se favorece la succión en las puertas de acceso a la cámara. El objetivo es interceptar una mayor cantidad de vapor. Por la parte trasera, el vapor entra y sale de las cámaras de cocción a través de un conducto formado por tubos gruesos de sección cuadrada que conectan: la vaporera con la cámara de cocción, y la cámara de cocción con la caja colectora superior. Un conducto para cada cámara de cocción. El vapor fluye hacia un casete a través de válvulas deslizantes alojadas en su interior. Están fabricados con gruesas placas de acero y se deslizan dentro de guías deslizantes especiales.



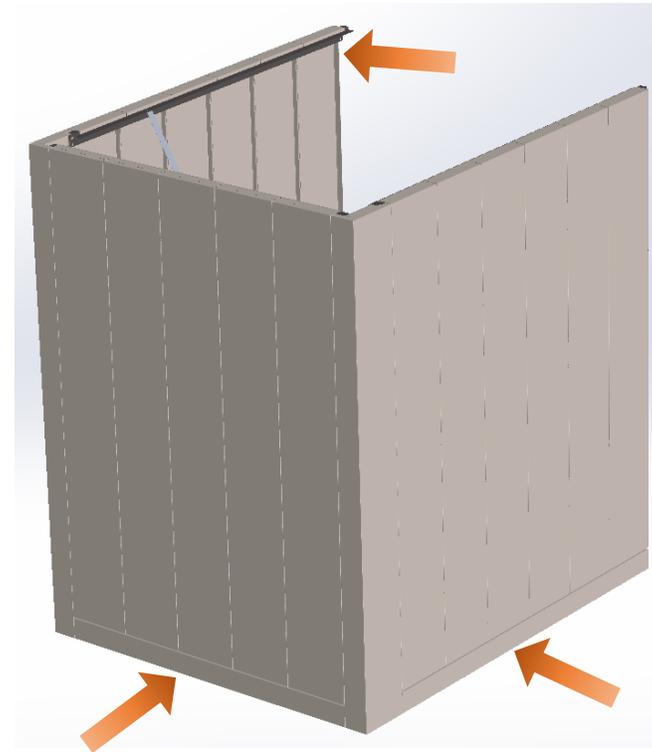
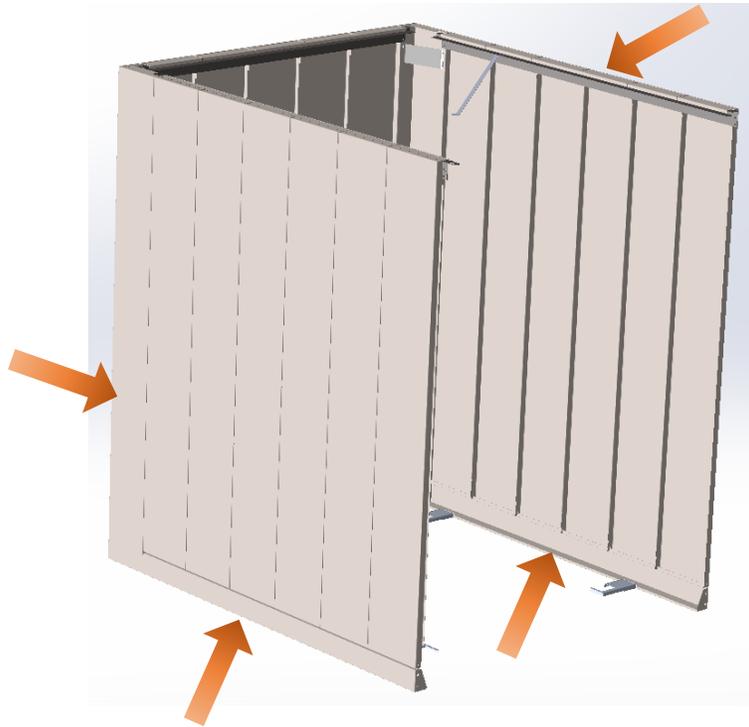
Conducto de vapor

- El extractor está colocado sobre un cajón colector central que permite un menor espacio en altura y permite el desenganche en caso de techos bajos.
- La caja central de evacuación de vapores es de acero inoxidable y dispone de doble compartimento de aspiración, de manera que las dos zonas de aspiración (frontal/posterior) sean herméticas y no comunicantes.
- La adopción de compuertas de regulación permite regular siempre correctamente la extracción de vapor, aumentando o disminuyendo el volumen de vapor tratado, adaptándolo así a las diferentes necesidades de cada usuario.



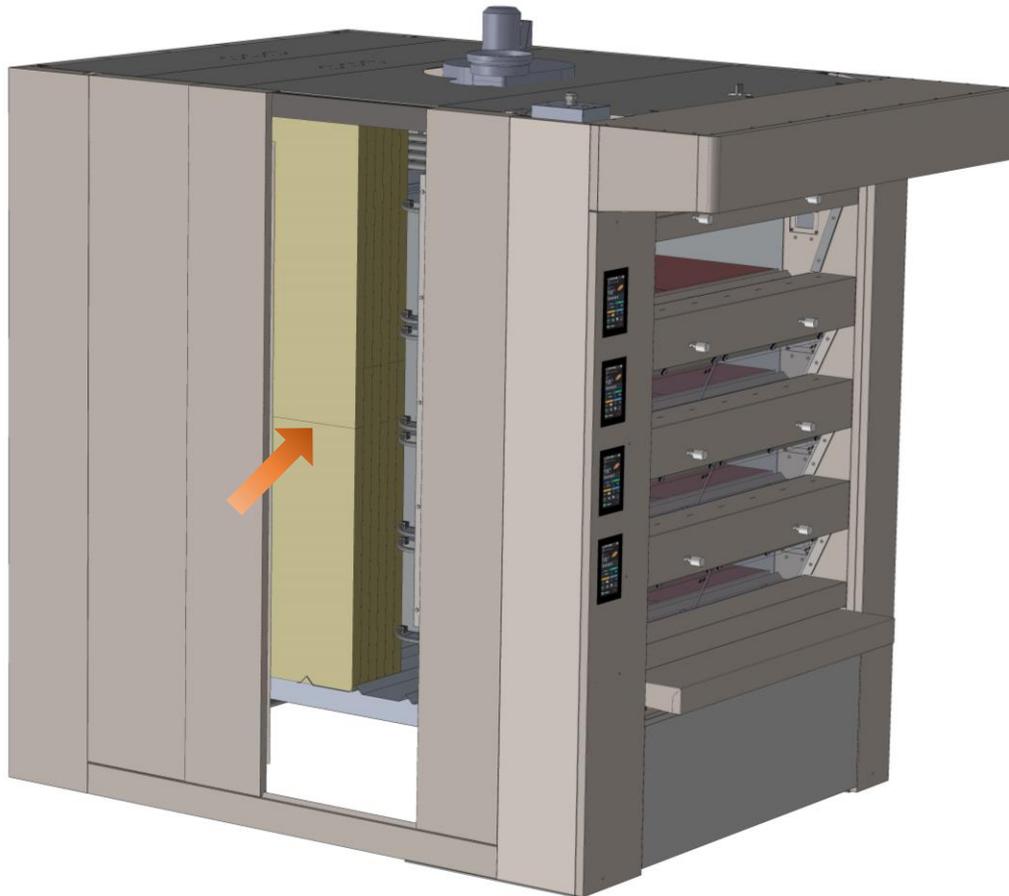
Estructura perimetral

- La estructura perimetral externa fue diseñada para ser modular, de fácil montaje y robusta. Totalmente fabricado en acero, se caracteriza por dos gruesos perfiles perfilados situados en los extremos superior e inferior del perímetro y por 4 esquinas, 2 delanteras y 2 traseras, que delimitan su tamaño. El panelado se fija solidariamente a la estructura en la parte superior y se compenetra en la parte inferior con un perfil de soporte, garantizando robustez y solidez a la estructura. Los soportes rígidos de anclaje inferior y superior dan estabilidad al aislamiento interno.



Aislamiento

- El aislamiento del horno se realiza con un uso extensivo de paneles precomprimidos de lana de roca de alta densidad. El aislamiento distribuido uniformemente por todos los lados garantiza una mínima dispersión del calor, garantizando un alto ahorro energético. El uso de estos paneles agiliza las operaciones de montaje y garantiza la correcta distribución del aislamiento en la estructura del horno.



High Temperature Board HTB 640

80kg/m³



Performance

Thermal conductivity: 0.035W/mK at 20°C.

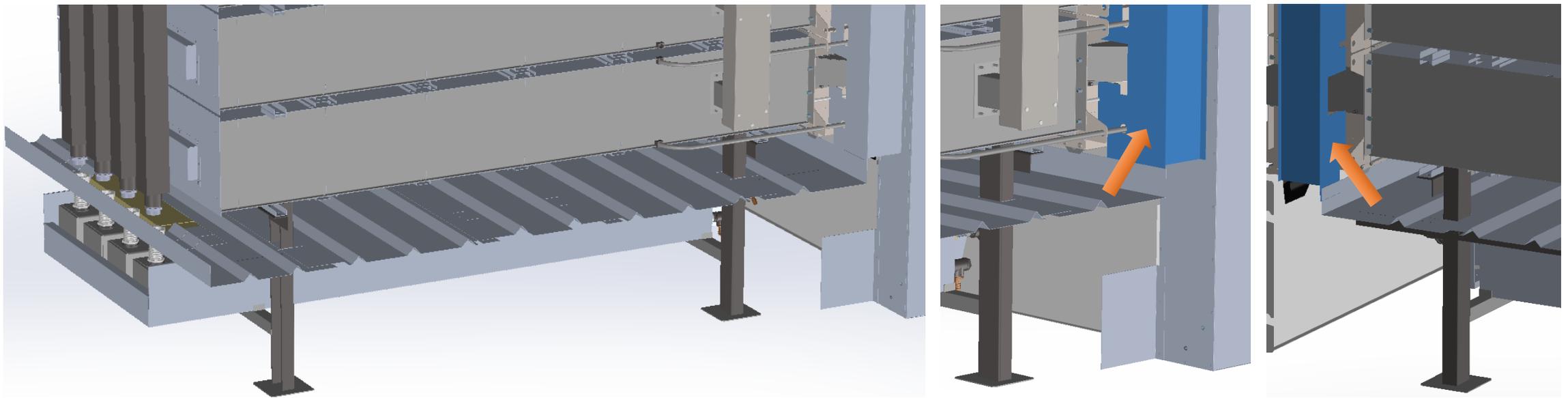
Superior thermal insulation up to 640°C.

Combustibility: Non-combustible to BS EN 1350 1-1.

Maximum service temperature: High Temperature Board HTB 640 80kg/m³ has a maximum service temperature of 640°C.

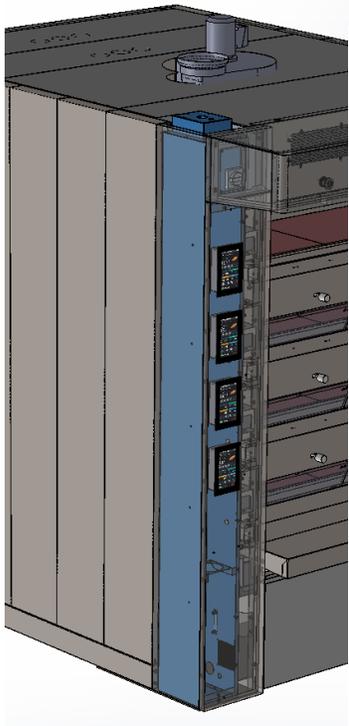
Contención de aislamiento

- Se ha diseñado una estructura sólida para soportar y contener el aislamiento. Compuesto por láminas onduladas moldeadas para combinar correctamente con la estructura del soporte de la habitación. Estas láminas determinan el espesor exacto del aislamiento: lateral, posterior y en la zona debajo de la primera cámara de cocción. En correspondencia con las columnas frontales, dos esquinas de chapa perfilada contienen la lana sin que ésta pueda desbordarse exteriormente hacia las columnas frontales. Por ello se optimizó el aislamiento tanto desde el punto de vista funcional, garantizando grandes espesores de aislamiento, como desde el punto de vista higiénico, garantizando una correcta retención.



Cuadro eléctrico integrado

- El cuadro eléctrico se ha alojado en el interior de la columna frontal izquierda para permitir realizar todas las operaciones de mantenimiento desde la parte frontal del horno. Extrayendo la columna sobre la que se fijan los paneles de control se puede acceder directamente a los componentes eléctricos. La seguridad está garantizada por un seccionador de red situado en la parte superior de la columna que, sólo en posición de apagado, permite operar en el panel.
- En los compartimentos creados junto al cuadro eléctrico, y a los que se puede acceder desmontando un panel de protección, se tiene libre acceso al pozo de sondas y a los termostatos de seguridad de cada cámara de cocción.
- La conexión con los cables de alimentación se realiza desde arriba gracias a una caja especial fácil de desmontar.



Pannello di controllo

- Se ha adoptado un controlador con pantalla táctil capacitiva TFT de 7" con retroiluminación LED y una resolución de 800x480 píxeles;
- Los gráficos en color recientemente desarrollados son simples e intuitivos;
- Programación sencilla e intuitiva de recetas de cocina estableciendo todas las variables en cada fase;
- Cada receta se puede asociar a una imagen;
- También está disponible una versión simplificada de pantalla fija;
- Posibilidad de ampliar el tiempo de cocción (HORNEADO EXTRA) al final de la receta;
- Posibilidad de almacenar recetas;
- Posibilidad de proteger recetas con contraseña;
- Acceso al historial de recetas que muestra las recetas realizadas;
- Dos autoencendidos diarios para un horno siempre listo para usar. Con esta función, puedes especificar de antemano cuándo el horno Palladio debe estar calentado y listo para la primera cocción diaria;
- Posibilidad de programar hasta dos apagados automáticos del horno.

Touch colores

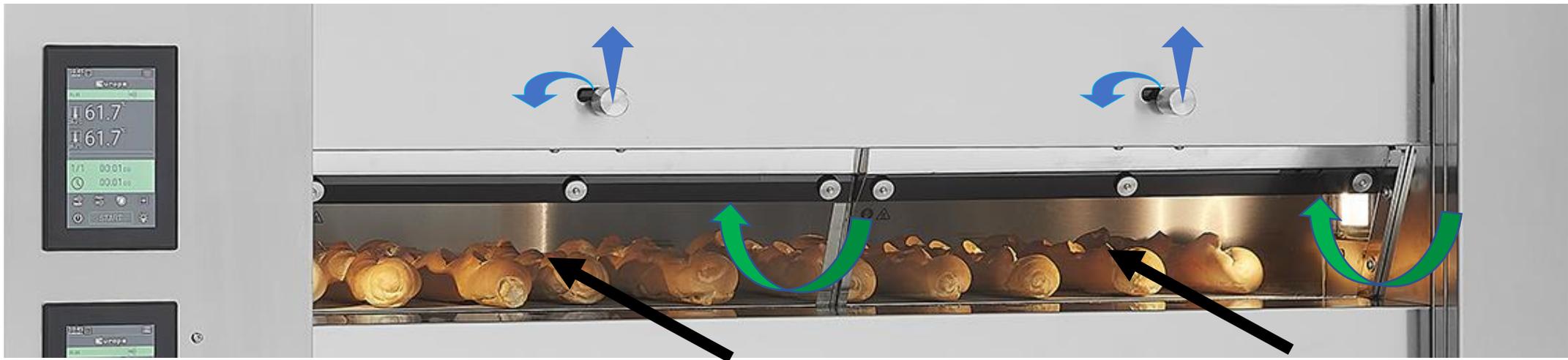


Touch pantalla fija



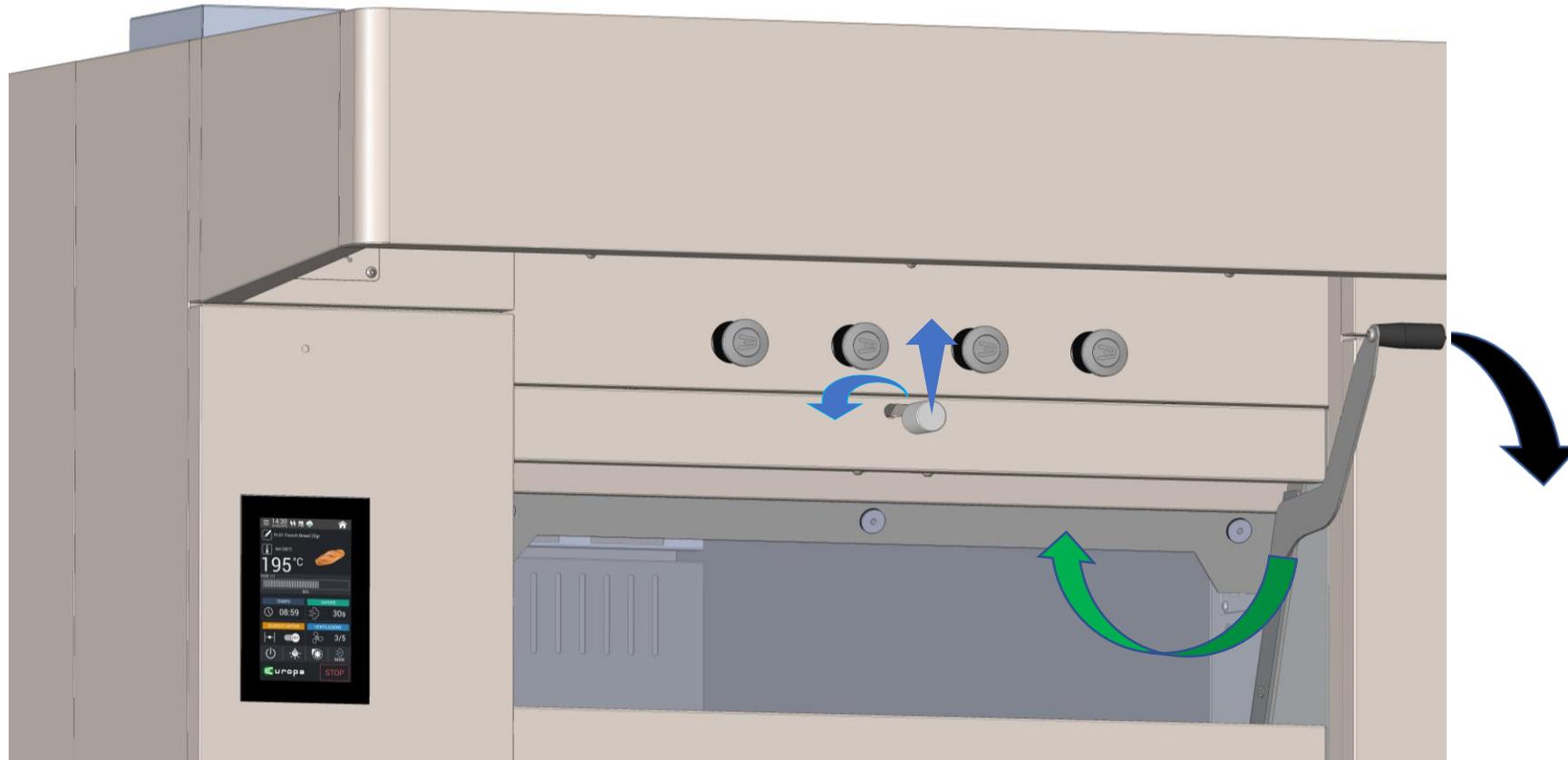
Puertas de acceso a la cámara de cocción

- Puertas de horno con estructura de acero inoxidable combinada con cristal templado de gran espesor, fácilmente desmontables (totalmente o desmontando sólo el cristal) y con sistema de apertura de doble posición. Manija de apertura lateral opcional.
- Puerta libre con apertura push y bloqueo en posición abierta mediante acoplamiento mecánico.



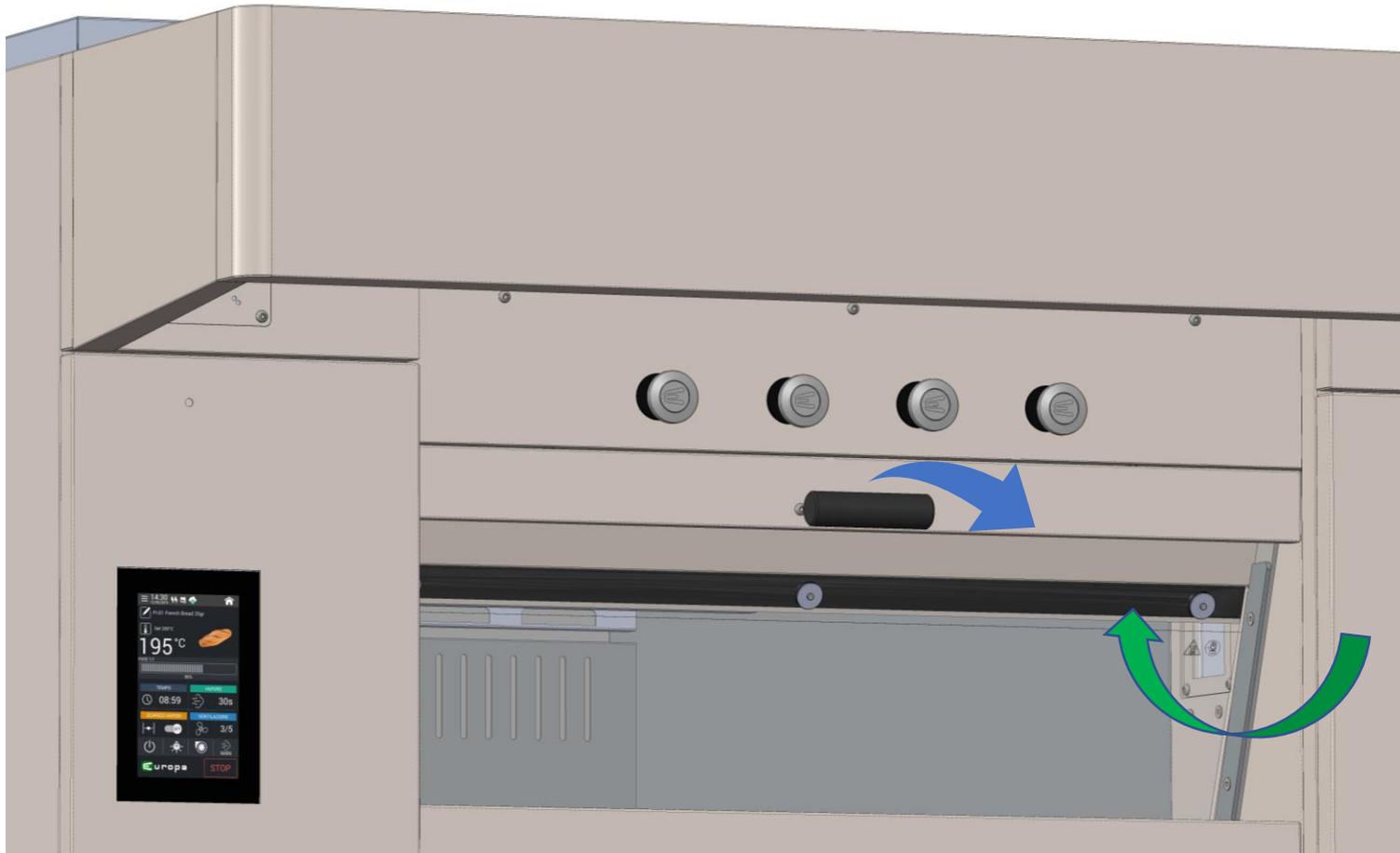
Puertas de acceso a la cámara de cocción

- Versión OPCIONAL con MANILLA lateral, disponible en modelos de 1 y 2 puertas.



Puertas de acceso a la cámara de cocción

- Versión OPCIONAL con tirador central, disponible en modelos de 1, 2 y 3 puertas.



Resumen de las características principales

- Amplia gama de modelos desde 3 m2 hasta 23 m2
- Dimensiones reducidas
- Mantenimiento frontal
- Fácil instalación
- Cámaras de cocción completamente independientes
- Cámara superior con mayor altura estándar para todos los modelos.
- Temperaturas independientes entre el cielo y el suelo.
- Gran superficie calefactora con elementos calefactores blindados.
- Puertas en estructura de acero inoxidable con vidrio templado removible
- Apertura de dos posiciones, 2 tipos de manijas externas opcionales
- Vapores independientes uno por cámara de cocción.
- Control touch en cada cámara de cocción.
- Puerto USB en cada control touch.
- Válvulas de vapor accionadas manualmente, opcionalmente motorizadas.
- Extractor de vapor, opcional acero inoxidable.
- Luces con tecnología LED, 2 por cámara de cocción.
- Palet extraíble



Gracias por la atención

