



AIRMASTER® BKQ AIRJET

UNA ENORME CANTIDAD DE AIRE Y HASTA 300°C

El AIRMASTER® BKQ AIRJET es un equipo de horneado de alto rendimiento y de flujo de aire horizontal que garantiza un producto de una calidad óptima en tiempos muy cortos. El equipo puede alcanzar temperaturas de trabajo de hasta 300°C.

El equipo ideal de horneado se había desarrollado en un inicio para productos dispuestos en bandejas, tales como carnes horneadas, pasteles de carne, pechugas de pavo, patas de pollo, codillos de cerdo o platos preparados en bandejas para catering, como patatas gajo, lasaña, gratinado de patatas, etc.

Gracias al principio de circulación de aire horizontal, con alternancia en el sentido de soplar y succionar, es posible conseguir en este equipo de horneado los más altos niveles de carga (dependiendo del producto, hasta 35 niveles por carro). Como las temperaturas de la cámara son siempre uniformes, siempre se consigue un color y tostado exterior homogéneo en todas las zonas del equipo. Bien sea en productos en bandejas de horneado, en bandejas de catering o usando parrillas, se puede utilizar cualquier tipo de carro en toda su altura.

Con este eficaz equipo de horneado podrá elaborar sabrosos productos en tiempos record y con la máxima carga del carro.

LAS VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA REICH DE CIRCULACIÓN DE AIRE HORIZONTAL

+ véase también el apartado AIRMASTER® UKQ, en las páginas 12 y 13)



Flan elaborado en el BKQ



AIRMASTER® BKQ AIRJET



Dos AIRMASTER® BKQ 5000 BG



Patos Pekín con bandejas recogedoras de grasa



Pastel de carne

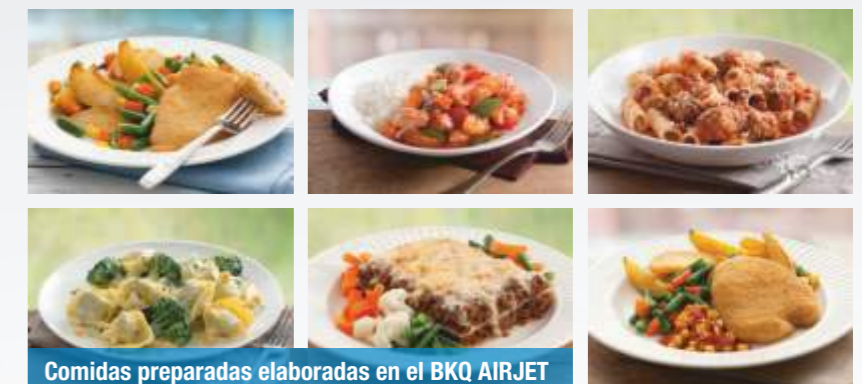
Debido a sus muchas posibilidades, el AIRMASTER® BKQ AIRJET es una alternativa interesante a todos los equipos combinados cuando se trabaja a escala industrial.

Este equipo puede suministrarse para uno o dos carros, con hasta 35 niveles por carro. El aire se calienta mediante un quemador de gas o gasoil, o mediante resistencias eléctricas. El aire fresco del exterior se añade, dosificado, de acuerdo con el proceso requerido. El hervido y la humidificación mediante vapor de baja presión aseguran los mejores resultados en los productos.

El AIRMASTER® BKQ AIRJET puede usarse también como una cámara de cocción. También puede incorporar un generador de humo o un RecyclingSmokeCooler para ofrecer procesos a cualquier temperatura.

DIMENSIONES DE LOS AIRMASTER® BKQ

AIRMASTER® BKQ AIRJET	2500	5000
Número de carros	1	2
Longitud de la cámara [mm]	1410	2540
Anchura de la cámara [mm]	1890	1984
Altura de la cámara [mm]	2780	3120
Altura mínima de la sala [mm]	3500	4000



Comidas preparadas elaboradas en el BKQ AIRJET

(Fuente: Lite n'Easy, Australia)