

XLT
Simple. Smart.



Hornos de cinta



Simple.Smart



Los **hornos XLT** han sido diseñados para buscar la sencillez al operario y facilitar la limpieza posterior de los mismos.

Todos ellos son fabricados enteramente en acero inoxidable 304, consiguiendo la máxima durabilidad.

El panel frontal es extraíble sin necesidad de herramientas.

Tiene cuatro piezas estándar que se quitan con facilidad dando acceso al interior del horno para una limpieza más rápida y sencilla. Están disponibles en seis modelos diferentes, dependiendo del tamaño de la cinta y de la cámara de cocción.

Son muy fáciles de usar: su caja de control digital situada en el lateral le permite configurar la velocidad de la cinta y la temperatura.



Gracias a la puerta tipo sándwich situada en el frontal, puede cargar y descargar productos que necesiten tiempos de cocción diferentes.

La mayoría de piezas de repuesto son estándar lo que permite que se puedan comprar en cualquier proveedor. El panel frontal es extraíble manualmente sin necesidad de herramientas lo que permite un fácil acceso al interior del horno, haciendo de la limpieza una tarea más sencilla y rápida que el resto de hornos del mercado.

XLT ofrece la opción de solicitar el horno con la campana extractora AVI preparada para integrar en el horno, reduciendo los costes ya que evita fugas de calor, reduce drásticamente el ruido e incluye un sistema integrado de incendios.

Entre sus ventajas principales podemos destacar la posibilidad de solicitar la cinta partida (50%-50% , 60%-40%, 70%-30% y 80%-20%) pudiendo configurarla a distintas velocidades, y también se puede cambiar el sentido. La cinta transportadora se puede configurar para cambiar el sentido de la cinta de derecha a izquierda o de izquierda a derecha.

Los fingers también se extraen en pocos segundos y sin necesidad de herramientas.

Las pizzas se cocinan de manera rápida y uniforme gracias a los conductos de corrientes verticales de aire caliente, incidiendo directamente sobre la cinta transportadora. Todos los modelos pueden ser a eléctricos o a gas y pueden ser apilables hasta 3 alturas.

Todos los hornos están disponibles en acero inoxidable o acero inoxidable rojo.

HORNO GRILL RADIANTE

MOD. XLT 2336

El horno Grill 2336 de XLT ha sido diseñado para ayudar a automatizar el proceso del asado en parrilla, ahorrando dinero en mano de obra, desperdicio de alimentos y costes de energía. Cocinará todas las proteínas de manera consistente y perfecta!

El **horno radiante de XLT** coincide con la calidad de un sistema de parrilla tradicional, pero proporciona un proceso más seguro y más consistente. El personal de su cocina lo agradecerá por no tener que inclinarse sobre una parrilla caliente todo el día y la limpieza es simple con un ciclo de autolimpieza.

Puede combinarse con los **hornos de cinta de XLT** para proporcionarle una cocina vertical integrada. Cocine todo su menú a la perfección (entrecot, salmón, pollo, bacon, quesadillas, huevos...)

- Posibilidad de partir la cinta.
- Limpieza fácil y sencilla, panel frontal desmontable.
- ¡Tecnología radiante!
- ¡Sin transferencia de sabores!
- ¡Cocina con resultados siempre perfectos!



LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

XLT 2336	
Anchura de cinta transportadora	58,5 cm.
Longitud interior horno	91,5 cm.
Peso	297 Kg.
Disponibilidad	Eléctrico (Trifásico)
ELÉCTRICO	380 V/ 50 hz/ 24 Amps/ 10,5 Kw

HORNOS XLT SENCILLOS INTELIGENTES

Los **hornos XLT han sido diseñados** para un manejo y limpieza sencillos. Están fabricados en acero inoxidable 304 de máxima durabilidad. Panel frontal extraíble sin necesidad de herramientas. Montados sobre ruedas giratorias bloqueables para facilitar el movimiento. Disponibles en acero inoxidable o acero inoxidable rojo.

Nuestros equipos se someten a pruebas exhaustivas para comprobar el **rendimiento, la precisión y la eficiencia**. Al analizar el coste total del ciclo de vida de nuestros equipos, éstos resultan más duraderos y rentables que cualquier otro producto similar.

El exclusivo **sistema de gestión de aire de XLT** minimiza la pérdida de aire, manteniéndolo en la cámara de cocción.

Consta de cuatro **piezas que se desmontan fácilmente**, dando acceso al interior del horno para una limpieza más rápida y sencilla.

Existen **varios modelos dependiendo del tamaño de la cinta y de la cámara de cocción**. Fáciles de usar: su panel de control digital situado en el lateral le permite configurar la velocidad de la cinta y la temperatura.

Gracias a la **puerta tipo sándwich** situada en el frontal, puede hornear productos que necesiten diferentes tiempos de cocción.

Los modelos más nuevos vienen equipados con **autodiagnóstico** para que, en caso de incidencia, éste se pueda resolver rápidamente.

La mayoría de las **piezas de repuesto son estándar** lo que permite abaratar los costes en reparaciones.

XLT ofrece la **opción de adquirir el horno con la campana extractora AVI**, preparada para integrar en el horno, reduciendo costes, ya que, evita fugas de calor, reduce el ruido e incluye un sistema integrado anti incendios. Los hornos y campanas XLT están diseñados y fabricados para trabajar juntos como un sistema completo.

Una de las ventajas de los hornos XLT es que se puede solicitar la **cinta partida** (50%-50%, 60%-40%, 70%-30% y 80%-20%) pudiendo ser configurada a distintas velocidades y sentido.

Sus **pizzas se cocinarán rápida y uniformemente** gracias a los conductos de corrientes de aire caliente verticales que inciden directamente sobre la cinta transportadora. La mayoría de los modelos pueden ser a gas o eléctricos y pueden apilarse hasta 3 hornos.



VERSIÓN SOBREMOSTRADOR

MOD. XLT 1620



Anchura de cinta transportadora	40,6 cm.
Longitud interior horno	50,8 cm.
Peso	82 Kg.
Disponibilidad	Eléctrico (Monofásico y Trifásico)
ELÉCTRICO	Monofásico 240 V/ 50 hz/ 30 Amps/ 7,2 Kw Trifásico 380 V/ 50 hz/ 15 Amps/ 9,9 Kw

VERSIÓN COMPACTA

MOD. XLT 1832

El **horno XLT-1832** es el modelo más compacto de XLT. Es perfecto para cocinas tipo exprés de gran volumen de trabajo. Ideal para cafeterías y puestos ambulantes de comida (tipo foodtruck). Ofrece toda la potencia de cocción de los hornos más grandes con el mínimo espacio.



Anchura de cinta transportadora	45,72 cm.
Longitud interior horno	81,28 cm.
Peso	276,24 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
ELÉCTRICO GAS	380 V/ 16,5 Kw 17,57 Kw

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 2336

El **horno XLT-2336** es uno de los modelos más versátiles, perfectos para cocinas de tamaño pequeño o medio. Combina precisión con eficiencia. Combine este modelo con la parrilla radiante 2336 para maximizar la versatilidad de su menú.



Anchura de cinta transportadora	58,5 cm.
Longitud interior horno	91,5 cm.
Peso	306,18 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 2440

El **horno XLT-2440** presenta unas prestaciones similares al 2336. Ideal para cocinas medianas o pequeñas.



Anchura de cinta transportadora	60,96 cm.
Longitud interior horno	101,60 cm.
Peso	329,31 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
ELÉCTRICO GAS	380 V/ 27 Kw 19,60 Kw

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

VERSIÓN H

MOD. XLT 3240-H

El **horno XLT-3240-H** es ideal para cocinas de volumen medio-alto que buscan horneado constante y de calidad a un ritmo rápido.



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	101,60 cm.
Peso	371 Kg. (gas)/ 382 Kg. (eléctrico)
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
ELÉCTRICO	380-415V / 50 hz / 51-44 Amps / 27-31 Kw
GAS	36.60 Kw/ Hr / 131.88 Mj/ Hr

MOD. XLT 3270-1B-H

El **horno XLT-3270-1B-H** está equipado con una cámara de horneado de 117,80 cm que permite altas tasas de producción por hora. Permite acortar tiempos de espera al cliente.



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	177,80 cm.
Peso	530 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	Natural 43.90 Kw/Hr / 158.26 Mj/Hr Propano 45.40 Kw/Hr / 163.44 Mj/Hr

MOD. XLT 3255-H

El **horno XLT-3255-H** es el más vendido por su tamaño. Se adapta perfectamente a la mayoría de las cocinas. Horneado rápido y de calidad.



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	139,70 cm.
Peso	371 Kg. (gas)/ 382 Kg. (eléctrico)
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
ELÉCTRICO	380-415V / 50 hz / 51-44 Amps / 27-31 Kw
GAS	36.60 Kw/ Hr / 131.88 Mj/ Hr

LA FOTO MUESTRA HORNO SIMPLE CON FRONTAL ROJO

MOD. XLT 3270-2B-H



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	177,80 cm.
Peso	577 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	61.25Kw/Hr / 220.51 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 3280-H



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	203,20 cm.
Peso	611 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	Natural 67.08 Kw/Hr / 241.49 Mj/Hr Propano 69.25 Kw/Hr / 249.30 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 3870-H

El **horno XLT-3870** es el de mayor tamaño de la gama, con una longitud de cámara de horneado de 177,80 cm y una anchura de la cinta transportadora de 96,52 cm.



Anchura de cinta transportadora	96,52 cm.
Longitud interior horno	177,80 cm.
Peso	621 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
GAS	61.25Kw/Hr / 220.51 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 3 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 3855-H

El **horno XLT-3855** posee una cinta transportadora de 96,52 cm de ancho, lo que permite colocar varios productos a la vez. Dependiendo del tamaño de su pizza, se pueden colocar hasta 3, una al lado de la otra, gracias al ancho de la cinta.



Anchura de cinta transportadora	96,52 cm.
Longitud interior horno	139,70 cm.
Peso	494 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
ELÉCTRICO	380-415V / 50 hz / 51-44 Amps / 32-34 Kw
GAS	41.03 Kw/Hr / 147.71 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 4455-H



Anchura de cinta transportadora	111,80 cm.
Longitud interior horno	139,70 cm.
Peso	584 Kg.
Disponibilidad	Gas natural, propano y eléctrico
GAS	49.80Kw/Hr / 179.36 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

VERSIÓN H-DS

MOD. XLT 3250-DS



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	127 cm.
Peso	444 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	41.03Kw/Hr / 147.71 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 3280-DS



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	203,20 cm.
Peso	621 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	68.87Kw/Hr / 247.93 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

MOD. XLT 3265-DS



Anchura de cinta transportadora	81,30 cm.
Longitud interior horno	165,10 cm.
Peso	571 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	61.25Kw/Hr / 220.51 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

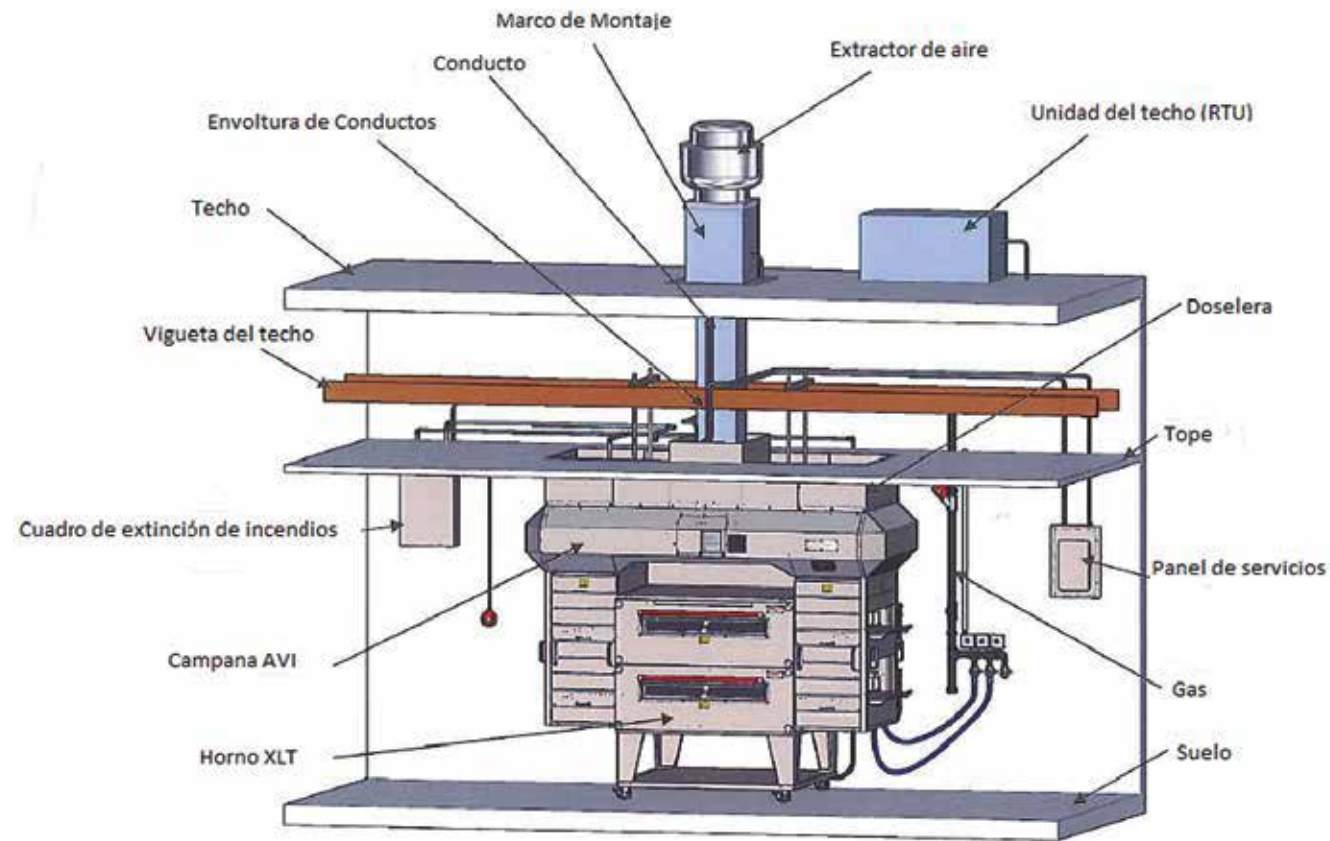
MOD. XLT 3880-DS



Anchura de cinta transportadora	96,50 cm.
Longitud interior horno	203,20 cm.
Peso	726 Kg.
Disponibilidad	Gas natural y propano
GAS	68.87Kw/Hr / 247.93 Mj/Hr

LA FOTO MUESTRA 2 HORNOS APILADOS

SISTEMA AVI



XLT ha diseñado su propio **sistema de ventilación, AVI**, integrado al horno, para aumentar la eficiencia y seguridad del mismo. El control de temperatura dentro de la cocina ya no será un problema y reducirá costes en climatización, captura el calor y disminuye drásticamente los niveles de ruidos.

La campana se integra completamente en el horno y es muy sencillo de separar para la limpieza y mantenimiento. Al igual que los hornos, la campana está fabricada totalmente en acero inoxidable 304 de la mejor calidad para una máxima durabilidad.

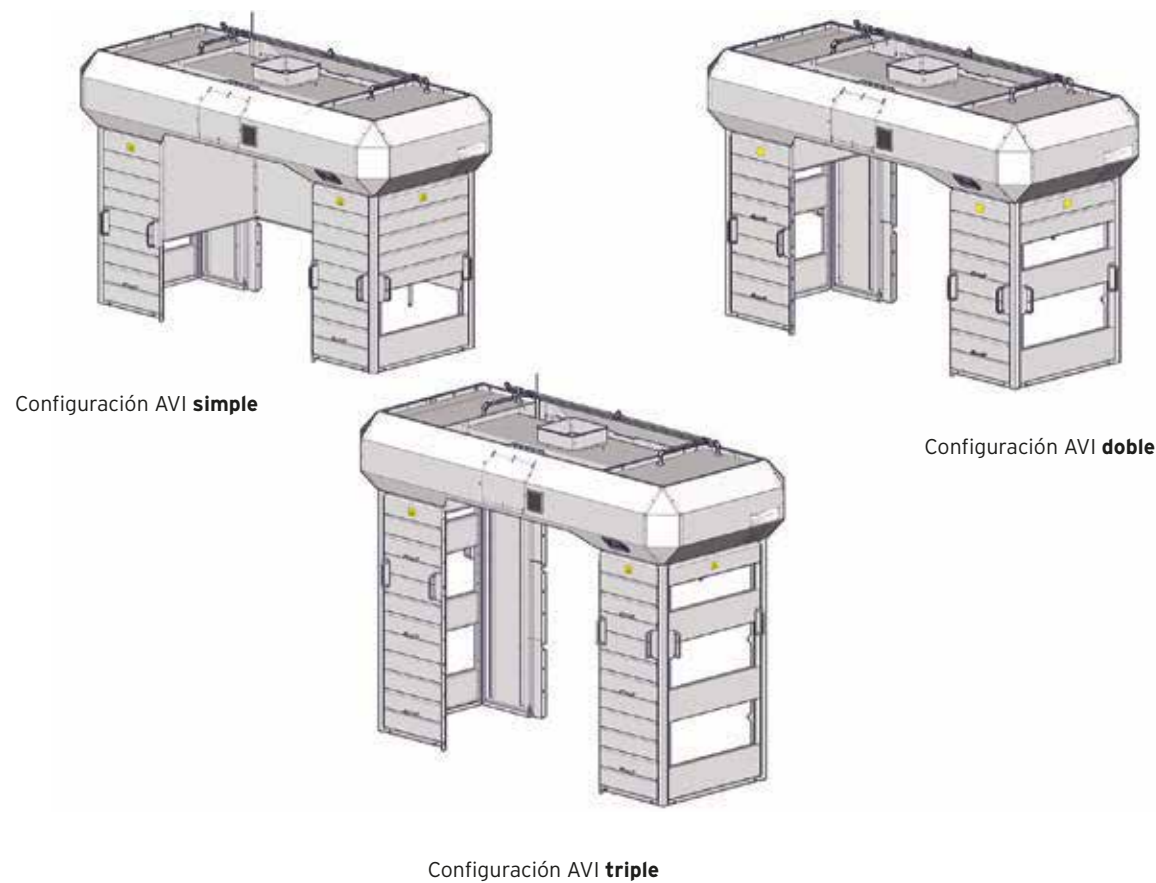
El diseño patentado obtiene las tasas de gases de combustión más bajas que el resto de hornos de cinta del mercado. Cifras certificadas por laboratorios independientes.

1 horno XLT con sistema AVI hasta 400 CFM
 2 hornos apilados XLT con sistema AVI hasta 830 CFM
 3 hornos apilados SLT con sistema AVI hasta 1250 CFM

Con el sistema AVI se consigue reducir unos 800 CFM aprox.

Los hornos se pueden enchufar directamente en un único panel de control de tal forma, que cuando los hornos son conectados se pone en marcha automáticamente todo el sistema y funcionamiento del horno.

La campana funciona capturando el humo y partículas de grasa que desprenden los alimentos al ser cocinados. Reduce al mínimo la cantidad de aire caliente eliminándolo de la cocina, además de tener una tasa mínima de gases de combustión. Captura, contiene y mantiene el calor en el interior del horno para una mayor eficiencia.





PROYECTO 51

Foodservice Solutions

 91 710 56 90

C/ Copenhagen, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com 