

HORNO AHUMADOR MSA X6

Linea
Evo



DESCRIPCIÓN

Diseñado para el ahumado, la cocción y el secado de alimentos mediante un sistema eléctrico de control de temperatura y tiempo. Incorpora funciones independientes de ahumado y cocción, que permiten trabajar con temperaturas de 26 °C a 82 °C y de 26 °C a 149 °C, respectivamente. Cuenta con controlador digital, sonda para monitorear la temperatura interna de los alimentos, seis parrillas y sistema regulable de circulación de aire. Su configuración permite desarrollar diferentes procesos de preparación, aportar el aroma y sabor característicos del ahumado con madera y obtener mayor versatilidad y control en la elaboración de productos alimenticios.

GARANTÍA, SERVICIO TÉCNICO, REPUESTOS Y CONSUMIBLES

- ✓ Un año de garantía por escrito en la factura.
- ✓ Garantía extendida hasta por tres años. *
- ✓ Garantía por componentes eléctricos y electrónicos.
- ✓ Certificamos stock inmediato de repuestos y consumibles.
- ✓ Servicio técnico comprobable, especializado y efectivo.

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

- ✓ Sistema eléctrico de ahumado y cocción, con funciones independientes para diferentes procesos de preparación de alimentos.
- ✓ Función de ahumado con temperatura regulable entre 26 °C y 82 °C, que permite aportar a los alimentos el aroma y sabor característicos del humo de madera.
- ✓ Función de cocción con temperatura regulable entre 26 °C y 149 °C, para preparar alimentos mediante calor controlado.
- ✓ Posibilidad de secado de alimentos, mediante la regulación de la temperatura y la circulación del aire.
- ✓ Controlador digital, para programar los tiempos de funcionamiento y supervisar la temperatura del proceso.
- ✓ Sonda de temperatura para alimentos, que permite monitorear la temperatura interna del producto durante su preparación.
- ✓ Seis parrillas de alambre, que permiten distribuir los alimentos en diferentes niveles dentro del gabinete.
- ✓ Sistema regulable de circulación de aire, mediante compuertas de ventilación que permiten ajustar las condiciones de ahumado, cocción y secado.
- ✓ Generación de humo mediante aserrín fino o pequeñas astillas de madera, que permite obtener diferentes perfiles aromáticos según el tipo de madera utilizado.
- ✓ Bandeja recolectora de grasas y residuos, que facilita la limpieza y el mantenimiento del equipo.
- ✓ Gabinete con puerta de acceso frontal, que facilita la disposición y el retiro de los alimentos.

-  HONESTIDAD
-  RESPONSABILIDAD
-  CALIDAD
-  SERVICIO
-  CUMPLIMIENTO
-  CONFIANZA
-  RESPETO



* Términos y condiciones de la garantía extendida publicados en la página web: www.msacolombia.com

Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MSA X6

Linea
Evo

GARANTÍA

EXTENDIDA
HASTA 3 AÑOS*

GARANTÍA POR COMPONENTES
ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Modelo	X6B Evo
Marca	MSA
Funciones	Ahumado, cocción y secado
Capacidad	6 bandejas
Tamaño bandejas	43 x 45 cm
Separación entre bandejas	11 cm
Sistema de control	Panel digital
Control interno de temperatura	Incluido
Medición de temperatura interna del producto	Sonda
Rango de temperatura	Ahumado: 26 - 82 °C Cocción: 26 - 148 °C
Temporizador	Hasta 23:59 h
Potencia	1450 W
Voltaje	110 V monofásica o 220 V bifásica
Frecuencia	60 Hz
Dimensiones del equipo	110 x 55 x 53 cm
Dimensiones de la recámara	86 x 46 x 46 cm
Peso neto	55 kg

TODOS VENDEN MAQUINARIA, NOSOTROS OFRECEMOS
SOLUCIONES QUE PROTEGEN SU INVERSIÓN

* Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambio sin previo aviso.



MSA
Evoluciona

Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00