



HORNO COMBINADO 6 x GN 1/1, ELÉCTRICO

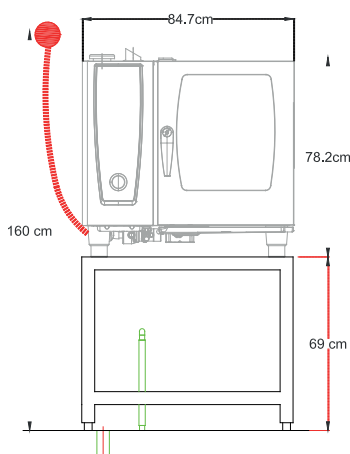
Modelo: HC006RAE

Horno Combinado, para la cocción automática iCookingControl con 7 modos (automáticos) de carne, pescado, aves, verduras, postres y panadería, así como para el Finishing automático de los alimentos. Aporta la gran ayuda que el personal de su cocina requiere, cocina rápido y es fácil de manejar. Los resultados de cocción son siempre de alta calidad y a la vez le ayuda a ahorrar dinero, tiempo y energía. Asume todas las tareas de supervisión y control.

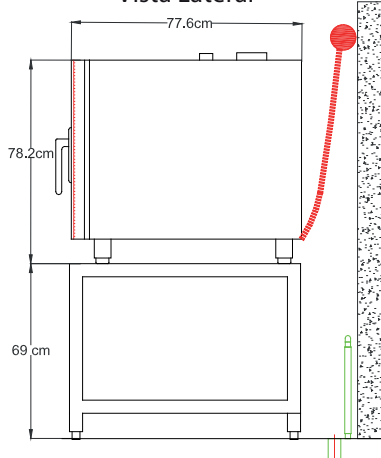
Configura automáticamente la temperatura, humedad y el tiempo de cocción. Controla el grado de cocción y el dorado e incluso no es necesario dar la vuelta continuamente a los alimentos. La combinación de calor y vapor en un solo equipo abre nuevas posibilidades en la cocina profesional. Los alimentos se cocinan delicadamente. De este modo la comida es mucho más sana e ideal para una nutrición saludable.

Construcción completa en acero inoxidable, calidad Aisi 304.

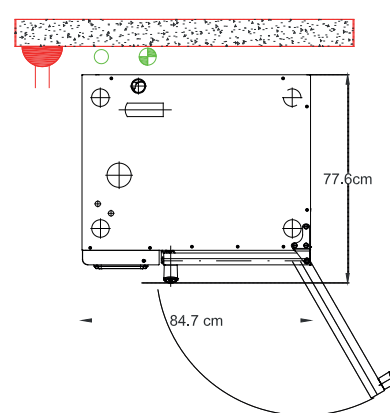
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

- Potencia: 11 Kw
- Voltaje: 380 V
- Amperaje: 16.7 A
- Dimensiones: 847 x 776 x 782 mm
- Peso: 110 Kg

Requerimientos

- Conexión Agua Fría desde ablandador 3/4" He con llave de paso a 55 cm desde N.PT.
- Presión de agua 150-600 KPA/0.15-0.6 MPA
- Desague: 50 mm sifonado en cobre a piso.
- Enchufe Hembra 5 x 32 Amp. (Trifásico industrial)
- Altura enchufe posicionado: 160 cm.

Nomenclatura

Sanitario:

- AC Entrada de agua caliente a muro con llave de paso (En esquema)
- Desague, Según Indicaciones
- AF Entrada de agua fría a muro con llave de paso (En esquema)

Electrico:

- Punto de conexión
- Tablero con protector termico y diferencial, trifásico.
- Enchufe a muro

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Garantía 1 año, en condiciones normales, mantenciones preventivas cada seis meses.
- Excepción: Hornos combinados, abatidor de frío, en que las mantenciones son cada tres meses.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2004).

