



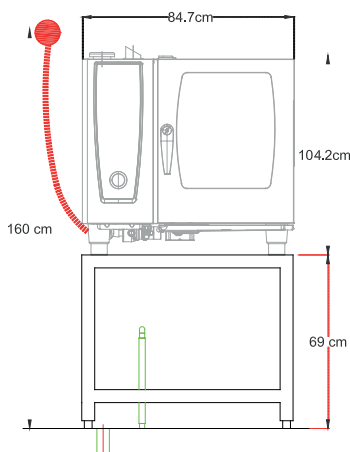
## HORNO COMBINADO 10 x GN 1/1, ELECTRICO

Modelo: HC010RAE / SCC0101E

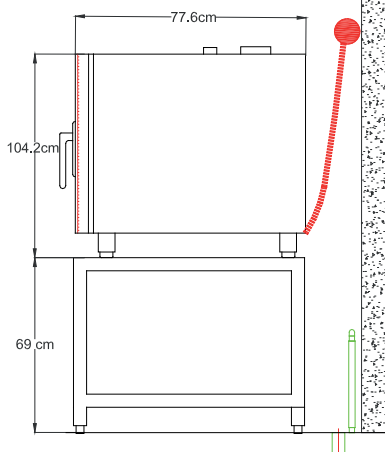
Equipo de cocción automática (modo automático) de carne, aves, pescado, guarniciones / verduras / pavo productos / postres y panadería así como para el "Finishing" automático de los alimentos. Con sistemas inteligentes para la optimización de cargas mixtas en la producción y en la carta, así como sistemas automáticos de limpieza y conservación.

Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.

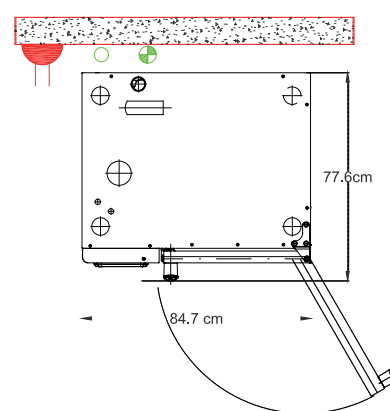
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



### Consumos

- Potencia: 18.6 Kw
- Voltaje: 380 V
- Amperaje: 28 A
- Dimensiones: 84.7 x 77.6 x 104.2 cm.
- Peso: 135 Kg

### Requerimientos

- Conexión Agua Fría desde ablandador 3/4" He con llave de paso a 55 cm desde N.P.T.
- 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).



Nombre responsable: Pablo Melipil Verdugo - Proyectos Gastronómicos - Fecha de versión: 01/01/2018 Versión : 03