

## FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



### HORNO COMBINADO 5 x GN 2/3, ELÉCTRICO

Modelo: HC005SOE

Horno Combinado de Sobremesa. Construcción extra sólida en acero inoxidable.  
Cámara acero inoxidable calidad Aisi 304, con cantos redondeados.  
Con 5 programas incluidos (recetas) y capacidad para generar programas por el usuario.  
Puerta con doble cristal templado.  
Capacidad: 5 GN 2/3 - 1/2.  
Distancia entre bandejas 7,3cm.  
Temperatura máxima hasta 270°C  
Humidificación ajustable.  
Iluminación halógena.  
Panel con indicadores digitales de temperatura, tiempo y porcentaje de humedad.  
1 Ventilador con regulación de velocidad (3 niveles).  
No incluye atril (equipo de sobremesa).

#### Consumos

Dimensiones externas : 610 x 740 x 650mm  
Alimentación : AC monofásico, 220 V - 50 / 60 Hz.  
Potencia eléctrica total : 3,2 Kw.  
Peso : 54 Kg

\*FABRICACIÓN ITALIANA, MARCACIÓN CE

#### 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.
- 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 2028).



Calidad Inoxidable

