

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



HORNO INDUSTRIAL 1 CÁMARA ENLOZADA A GAS LÍNEA RIMINI

SKU : HG101RIM

Horno Industrial a Gas. Fabricado en acero prepintado color Blanco Ral 9003.

Molduras y frontal de acero inoxidable.

Cámara interior enlozada (Incluye 2 bandejas 65 x 65 cm).

Posee termómetro para medir temperatura interior del horno.

Atril fabricado en ángulo estructura armable, pintado con pintura electrostática y 2 porta bandeja.

Cámara compacta con un tratamiento que ayuda a llegar a la temperatura en forma más rápida, manteniendo el calor en forma homogénea la cual proporciona una excelente cocción y disminuye en forma considerable el consumo de gas.

Piso de ladrillos refractarios.

Doble capa de lana mineral para mantener aún más la temperatura.

Especificaciones

Dimensión Horno: 910 x 820 x 1270 mm

Consumo Térmico Nominal: 10 Kw (Por cámara).

Consumo nominal GLP: 1.384 Kg/H (Por cámara).

Consumo nominal GN: 1.816 M3/H (Por cámara).

Peso: 144 Kg Aproximado.

Incluye platillos de rebalse en cada quemador.

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 2029).

CERTIFICACIONES:

