



HORNO DOS CÁMARAS INDUSTRIAL ELÉCTRICO

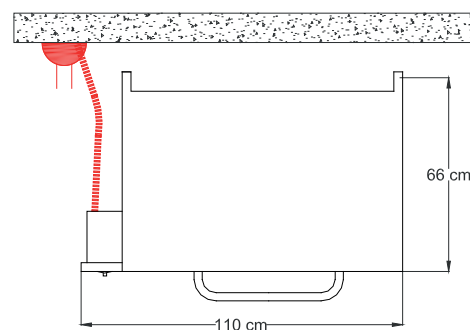
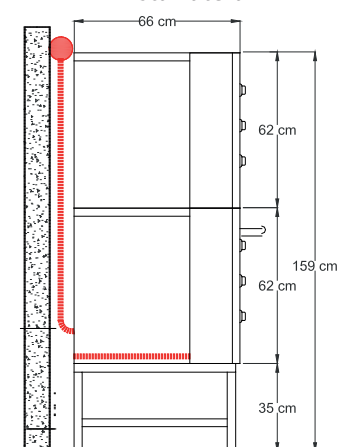
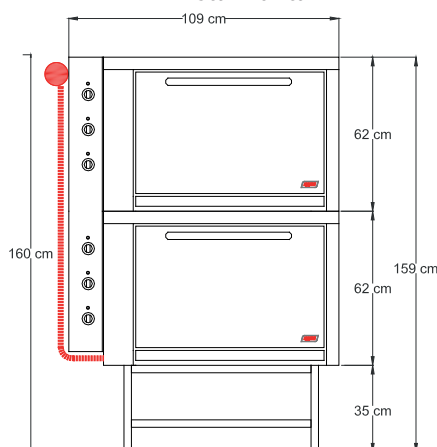
SKU : HE102000

Horno de dos cámaras, Eléctrico, construido en acero inoxidable, su frente, puerta y laterales. Control de temperatura regulada por termostato y además comandados por 2 conmutadores EGO (con max, medio, min. y apagado) para regular la temperatura de las resistencias superiores e inferiores. Cuecen y gratinan a gusto. Incluye una bandeja de Aluminio reforzada de 18"x26" (44x66x2.5 cm), con 2 alternativas de altura. Placa de material refractario (mantiene y homogeneiza la temperatura). Puerta sin resortes y sin inclinación. Cámaras de 72,5x54,6x39,5 cm de alto, en acero enlozado. Pedestal con patas terminadas en niveladores.

Vista Frontal

Vista Lateral

Vista Planta



Consumos



- Potencia: 12 Kw
- Voltaje: 380 V
- Amperaje: 27.3 Amp
- Dimensiones: 109 x 66 x 159 cm.

Requerimientos

- Enchufe Hembra 32 Amp. (Trifásico)
- Altura enchufe posicionado: 160 cm

Nomenclatura

Eléctrico:

-  Punto de conexión
-  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.
- 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).

