

## HORNO INDUSTRIAL 2 CÁMARAS, GAS - OPPICI



SKU : HG10200

Horno de dos cámaras independientes, construidos en acero inoxidable, calidad Aisi 304, su frente, puerta y laterales.

Con válvula de Seguridad (Termocupla) ISO-9001, evita accidentes.

El Sistema acc Drive Air System, genera mayor eficiencia en la circulación del aire caliente.

Incluye una bandeja de Aluminio reforzada de 18"x26" (44x66x2.5 cm), con 2 alternativas de altura.

Platea con ladrillos refractarios (mantiene y homogeneiza la temperatura).

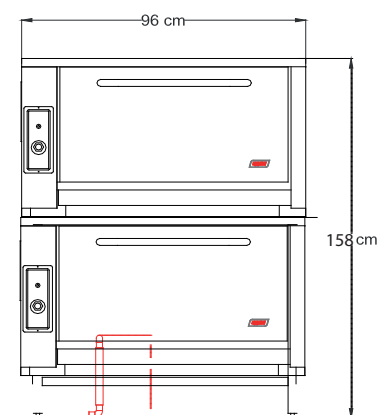
Puerta sin resortes y sin inclinación.

Cámara de 72,5x54,6x39,5 cm de alto, en acero enlozado.

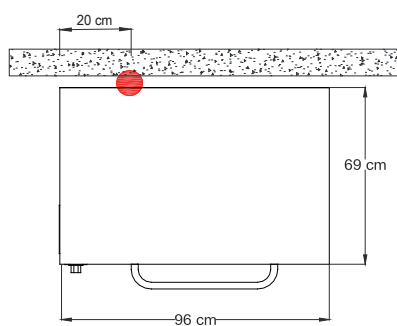
Pedestal con patas terminadas en niveladores.



Vista Frontal



Vista Planta



### Consumos

Potencia: 13.2 Kw

Kilocaloria: 11.352 Kcal

BTU: 45.408

Dimensiones: 96 x 69 x 158 cm.

### Requerimientos

Conexión codo: 3/4" He

Altura máxima: 30 cm, con válvula de corte rápido.

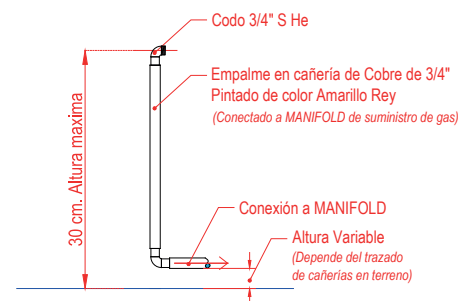
### Nomenclatura

GAS:

● ENTRADA DE GAS, AL PISO Y CON VALVULA DE CORTE RAPIDO

### DETALLE INSTALACIÓN

(VISTA FRONTAL)



NOTA:

- Se debe respetar la altura de conexión de la red de suministro de gas al equipo

### 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:

