



HORNO CONVECTOR PASTELERO ITALIANO

Modelo: **HC640MGI**

Horno convector profesional de pastelería, para 6 bandejas de 60 x 40 cm (incluye 6 bandejas).
Con dos ventiladores con autoreversa.
Sistema de humidificación ajustable.
Controles electromecánicos.
Timer de 120 min.
Temperatura máxima de 270°C.

Opcional panel digital, sonda de núcleo y velocidad del ventilador ajustable.
Construcción en acero inoxidable.

Especificaciones Técnicas

- Potencia: 9.3 kW
- Voltaje: 380 V / 50 Hz
- Amperaje: 14.1 A
- Dimensiones: 940 x 910 x 775 mm
- Peso: 80 Kg

Requerimientos

- Enchufe hembra trifásico industrial 16 Amp
- Altura enchufe posicionado a 160 cm
- Entrada agua fría 3/4 He"

*FABRICACIÓN ITALIANA, MARCACIÓN CE

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies 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).



Calidad Inoxidable

