

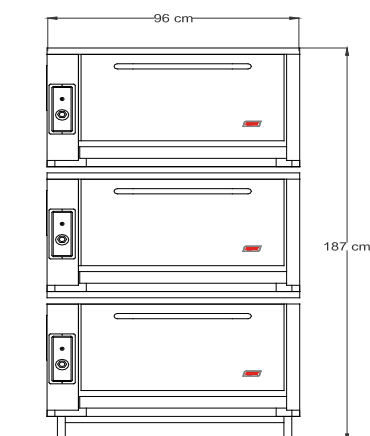


HORNO INDUSTRIAL 3 CÁMARAS, GAS - OPPICI

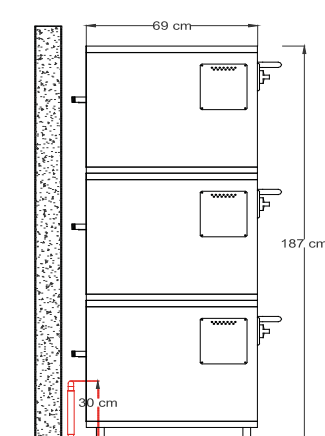
Modelo: HG103000

Horno de tres cámaras independientes, construidos en acero inoxidable, su frente, puerta y laterales. Con válvula de Seguridad (Termocupla) ISO-9001, evita accidentes. El Sistema acce 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 o inox (según versión). Pedestal con patas terminadas en niveladores. Potencia Nominal: 19.8 Kw - 17028 Kcal - 68112 BTU

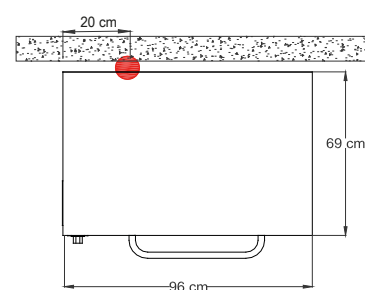
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

Potencia: 19.8 Kw
Kilocaloria: 17.028 Kcal
BTU: 68.112
Dimensiones: 96 x 69 x 187 cm.

Requerimientos

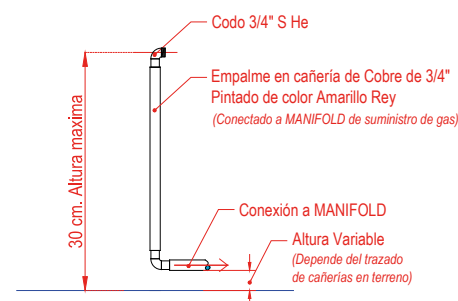
Conexión codo: 3/4" He
Altura maxima: 30 cm, con valvula de corte rapido.

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:

