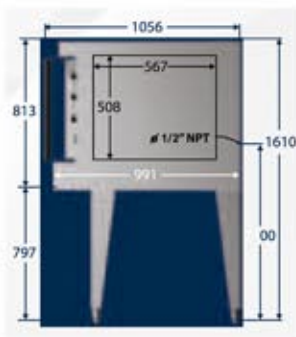




HORNO DE CONVECCIÓN RAFAGA

HCA



Características

- Horno de convección fabricado en acero inoxidable.
- Ideal para hornear todo tipo de aplicaciones gastronómicas.
- Interiores totalmente porcelanizados.
- 5 parrillas niqueladas con 11 posiciones.
- Quemadores tipo flautade acero inoxidable.
- Patas con niveladores.
- Termostato de gran precisión con rango de 50° a 300°C.
- Jaladera tubular en acero inoxidable.
- Panel de controles iluminado al encender.
- Con sistema ahorrador de energía.
- Motor con 2 velocidades (1140rpm-1725rpm).
- Sistema de calentamiento acelerado mediante una turbina.
- Puertas con doble cristal templado; coordinadas para abrir y cerrar.
- Micro switch de corte general coordinado con las puertas.
- Luz interior.
- Sensor de flama
- Sistema de enfriamiento.
- Panel de controles totalmente desmontable.

Dimensiones y Datos Técnicos

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO
HCA	0.991 m	1.10 m	1.610 m

MODELO	CAPACIDAD		PESO		CAP. TERMICA		GAS		ELECTRICOS			
	HORNO (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
HCA	7.3	256	292	15,121	60,000	0.715	L. P.	28 gms/cm (6.5 O.S.I.)	120	420	3,5	1