

EQ-DME905-HS

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO CON HUMIDIFICADOR 5 GN 1/1 Ó 60X40CM

IMEGA
VENTUS SpA.
LÍDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	7 kW
Corriente	11.8 A
Enchufe	Trifásico Industrial 5x16A
Cable	5x2.5mm ²
Altura	160cm



SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4"
Dureza	40 - 120 ppm (4 - 12 °f)
Presión	1.5- 2.5 bar
Conductividad	50 ÷ 2000 µS/cm
Conc. cloro Cl ₂	< 0.2 mg/litro
Conc. cloruro	<150 mg/litro
Altura	30cm



DESAGÜE

Diámetro	1 1/2" (40mm)
Altura	A piso, sifonado



CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo:	92 x 80.2 x 70 cm
Dimensiones embalaje:	96 x 90 x 98 cm
Capacidad GN:	5 GN 1/1
Capacidad bandejas:	5 bandejas de 60x40 cm
Distancia entre bandejas:	75mm
inserción bandejas:	Transversal
Rango de T°:	50°C - 270°C
Carga máxima:	50 kg por nivel
Peso embalaje:	90 kg

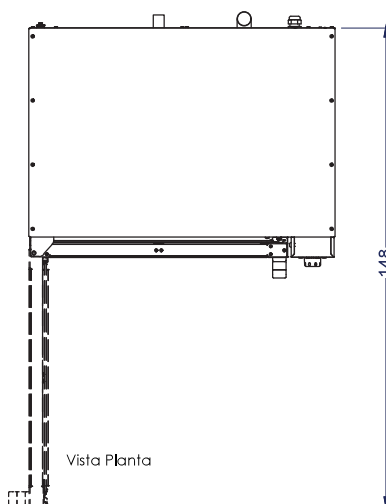
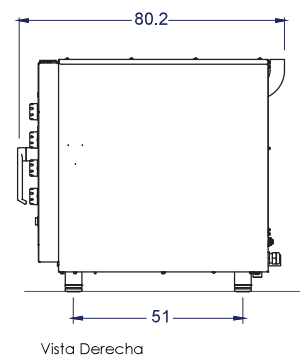
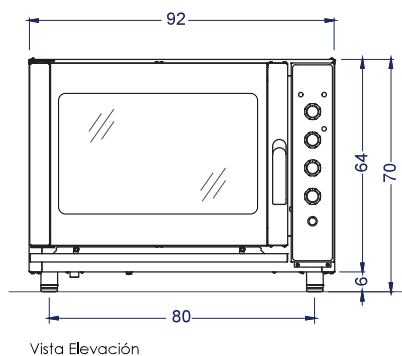
- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox. AISI 304.
- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.
- Elementos calefactores de acero inox. Incoloy 800.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Ventiladores de la cámara de cocción de acero inox.
- **Se recomienda uso de alandador de agua.**



primax

PLANIMETRÍA

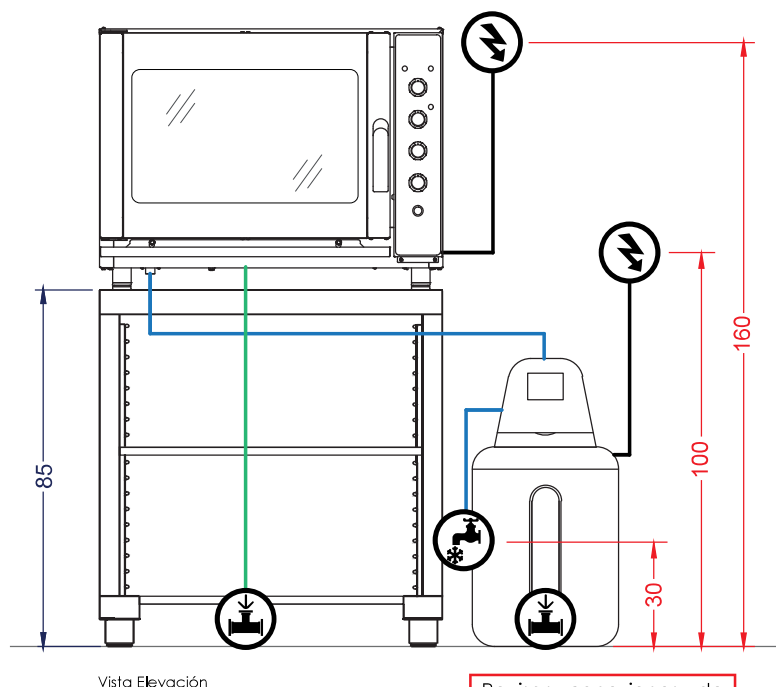
Unidad: cm



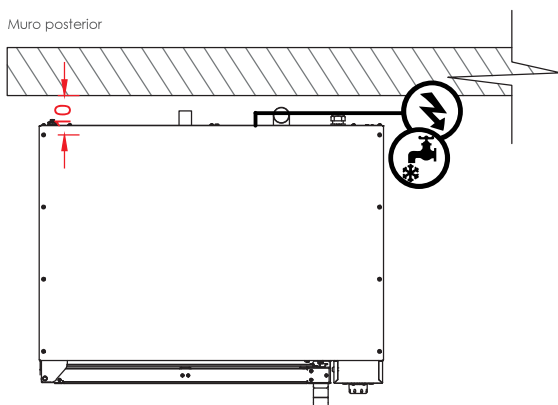
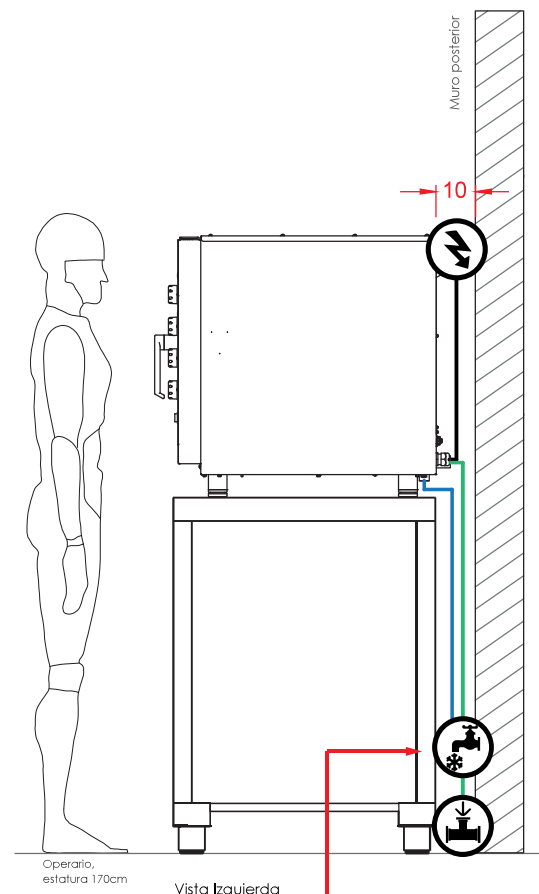
DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

Equipo no requiere de uso estricto de campana de extracción



Revisar conexiones de ablandador, en la ficha de este equipo.



Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 10cm.

Equipo requiere suministro de **agua blanda**. De no existir este requerimiento en el lugar, debe ser instalado con **ablandador de agua**, quien abastecerá al equipo, directamente.

Conexiones eléctrica y desagüe de Horno y ablandador, deben ser instalados por separado.