



Hornos

HG-1011/3

- Fabricados en acero inox
- Cámara de cocción abrillantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir contenedores GN1/1
- Intercambiador de calor de gas en AISI310S y AISI 316L
- Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado
- Estructuras portabandejas desmontables
- Panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble
- Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación
- Maneta con doble empuñadura, con fácil apertura aún con manos ocupadas
- Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor
- Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación integradas
- Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y con todos los componentes funcionales fácilmente accesible por el lado izquierdo y frontal
- Grado de protección IPX5
- Descarga cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con conexión a T por enlace ventilado bajo el horno
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas por camisa externa de acero AISI 304
- Intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire soplados con grado de admisión modulable y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático.



Modelo	HG-1011/2
Dimensiones exteriores (mm)	920x874x975
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x755
Capacidad bandejas GN	10 x 1/1
Potencia kW	19,5
Alimentación Eléctrica	230V 1N 50 Hz
Altura bandejas GN (mm)	66
Porciones para cocción (n°)	140
Alimentación Agua	3/4 "
Escape Agua mm	40
Presión Agua bar	2
Peso Kg	170