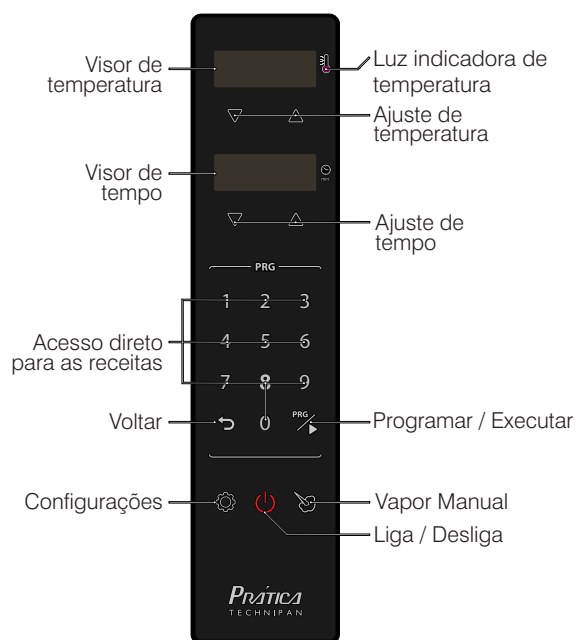


HPE120 PROGRAMÁVEL

Fornos de Convecção



BASE OPCIONAL
(VENDIDA SEPARADAMENTE)



MODELO

- HPE120 Programável - quatro(4) - Assadeiras 58cm x 70cm

INDICAÇÃO

- Para padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência e apoio em restaurantes e instalações que destinam-se a servir a todo momento.

CARACTERÍSTICAS

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receitas;
- Controle de temperatura de 50°C até 250°C;
- Construído em aço inoxidável;
- Pés ajustáveis;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Vapor gerado por injeção de água no início do passo;
- Função Controle de Umidade durante o passo;
- Convecção de ar forçado por meio de turbina radial de alta performance, com sistema de reversão;
- Função: convecção off para confeitaria;
- Iluminação de câmara;
- Porta com vidro duplo temperado permitindo facilidade na higienização;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Assadeiras de alumínio - 58cm x 70cm;
- Coifa condensadora.

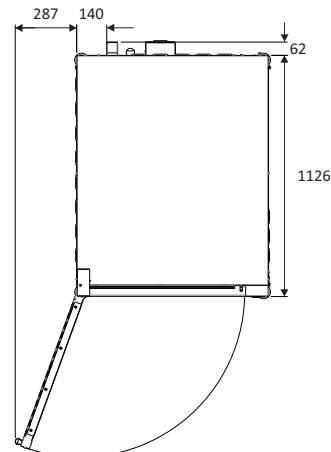
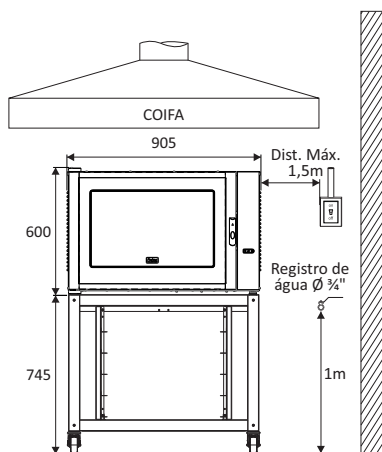
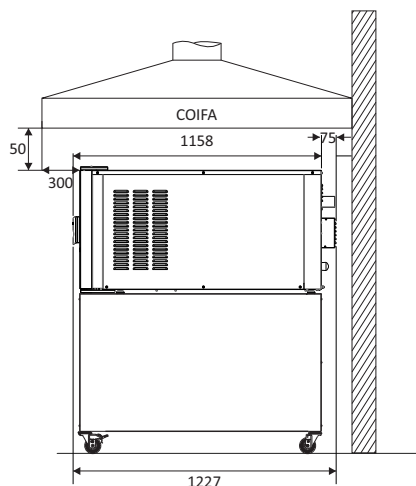
BASE OPCIONAL:



BASE FECHADA

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
HPE120 PROG.	220	Mono	50/60	7.6	40	3x10	63A (2P+T)
	220	Tri	50/60	7.6	25	4x4	32A (3P+T)
	380	Tri	50/60	7.6	16	5x2.5	16A (3P+N+T)

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M (não incluso) para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

- Fator pH: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Silica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 5 a 15 m/H₂O
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado			
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
HPE120 PROG.	600	905	1227	99	750	1020	1350	147
Capacidade	HPE120 Programável			4 Bandejas 58cm x 70cm				
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção				
Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita	Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			