

Ficha Técnica

E33D5

Horno de convección digital eléctrico



E33D5 HORNO



d

E33D5

La unidad será un horno de convección Turbofan eléctricamente calentado de Moffat, listado por E.T.L. y listado por NSF-4. El horno tendrá una cámara de horno esmaltada en porcelana de una sola pieza, exterior de acero inoxidable en la parte superior y los laterales. El horno tendrá una puerta con bisagra lateral ventilada Safe-Touch, con cierre de golpe y manija de operación pendular. El horno tendrá capacidad para 5 bandejas de media tamaño o 5 bandejas de vapor de 12" x 20". El horno será controlado por un control electrónico con pantallas digitales separadas y perillas de ajuste para las funciones de tiempo y temperatura. El control del horno permitirá modos de operación tanto manual como programados (20 programas) con inyección de humedad programable, ventilador de horno de 2 velocidades y cocción de 3 etapas. Una sonda de temperatura de núcleo M236060 es opcional. El horno incluirá lámparas halógenas dobles. El horno podrá ser montado en una mesa con patas de 3" o montado en el soporte de horno modelo SK33. La unidad se suministrará en un embalaje de envío 100% reciclable. Esta unidad estará certificada por Energy Star.

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 5 bandejas de media tamaño
- Capacidad para 5 bandejas de hotel de 12" x 20"
- Espaciado de bandejas de 3 1/3" / 85mm
- Ancho compacto de 24" / 610mm
- Controles digitales de tiempo y temperatura
- Pantallas grandes de fácil visualización de 3/4" / 20mm de altura
- Control del termostato electrónico
- Temporizador electrónico con modos de cuenta regresiva o cuenta de tiempo
- Modo manual y modo de programa
- 20 programas con cocción de 3 etapas y alarmas al final de cada etapa
- Programa de cocción con sonda de núcleo (Kit de sonda de núcleo opcional)
- Modo de inyección de humedad (5 niveles) e inyección manual
- Sistema de ventilador bidireccional de 2 velocidades
- Potencia de calefacción de 5.8kW
- Puerta con bisagra lateral ventilada Safe-Touch
- Cierre de puerta de golpe
- Manija de puerta de operación pendular
- Cámara del horno esmaltada en porcelana
- Sello de puerta del horno continuo enchufable
- Lámparas halógenas dobles del horno
- Patas de acero inoxidable antideslizantes de 2" / 50mm de diámetro y 3" / 76mm de altura ajustable
- Empaque 100% reciclable



Servicio Técnico

55 5352 8252

55 5352 4471

atención@euromexservice.com

www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.

E33D5 Homo de convección digital eléctrico

CONSTRUCCIÓN

Cámara del horno totalmente soldada y esmaltada en porcelana
 Frente, laterales y parte superior exterior de acero inoxidable
 Deflector del ventilador del horno y ventilación del horno de acero inoxidable
 Rejillas laterales de acero inoxidable removibles de 5 posiciones
 Puerta con bisagra lateral de marco de acero inoxidable
 Cristal exterior de la puerta de 0.2" / 5mm de espesor
 Cristal interior de la puerta de baja pérdida de energía de 0.2" / 5mm de espesor
 Panel de control de acero inoxidable
 Base y paneles traseros recubiertos de acero aluminizado

CONTROLES

Controles electrónicos con pantalla digital de tiempo y temperatura, modos manual o programado
 Grandes pantallas LED de ¾" / 20mm de altura
 Dos perillas individuales de ajuste de tiempo y temperatura
 Tecla de encendido/apagado y luces del horno
 Tecla de baja velocidad del ventilador
 Tecla de inicio/parada del temporizador
 Tecla de inyección de humedad (5 niveles de humedad)
 Tecla de selección de programas
 Tecla de visualización de temperatura actual
 Volumen de zumbador/alarma ajustable
 Rango del termostato 120-500°F
 Rango del temporizador hasta 180 minutos en modo de cuenta regresiva
 Rango del temporizador hasta 999 minutos en modo de cuenta de tiempo para mantener caliente, cocción lenta
 Rango de temperatura de la sonda de núcleo opcional 122-194°F / 50-90°C
 Corte de seguridad por sobretemperatura

LIMPIEZA

Paneles exteriores laterales y superiores de acero inoxidable
 Cámara del horno esmaltada en porcelana
 Rejillas laterales del horno de acero inoxidable totalmente removibles
 Deflector del ventilador del horno de acero inoxidable removible
 Sistema de puerta de fácil limpieza con cristal interior de la puerta abatible (sin necesidad de herramientas)
 Sello de puerta del horno enchufable y removible (sin necesidad de herramientas)
 Patas de acero inoxidable de 3" / 76mm de altura para fácil acceso debajo

ESPECIFICACIONES

Requisitos eléctricos
 208V, 60Hz, 1P+N+E, 5.8kW, 27.8A
 220-240V, 60Hz, 1P+N+E, 6.0kW, 25A
 No se suministra cable de alimentación

Requisitos de agua (opcional)

Conexión de agua fría macho de ¾" GHT
 Presión máxima de entrada de 80psi / presión mínima de entrada de 20psi

Dimensiones de la rejilla del horno

Ancho 13" / 330mm
 Profundidad 20 7/8" / 530mm

Peso neto (E33D5)

158lbs / 71.5kg

Datos de embalaje (E33D5)

205lbs / 93kg

Ancho	25¾" / 655mm
Alto	31¾" / 805mm
Profundidad	32¾" / 830mm
Volumen	15.5ft³ / 0.44m³

Nett Weight (SK33 Oven Stand)

40lbs / 18kg

Packing Data (SK33 Oven Stand)

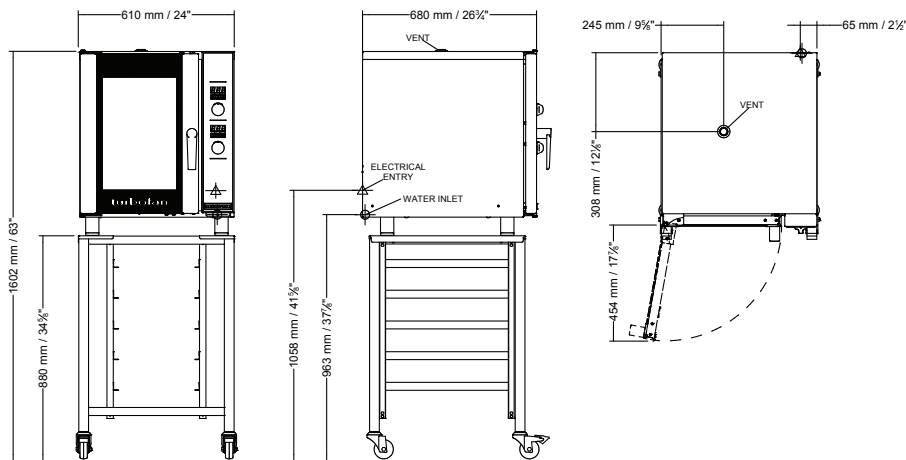
45lbs / 20.5kg
 3.53ft³ / 0.10m³

Ancho	29¾" / 755mm
Alto	31¼" / 795mm
Profundidad	6¼" / 160mm

DIMENSIONES PARA INSTALACIÓN

Trasero	2" / 50mm
Lado izquierdo	2" / 50mm
Lado Derecho	3" / 75mm

Para instalaciones fijas, se requiere un mínimo de 20"/500mm para el servicio
 ESPACIO LIBRE DE FUENTES DE CALOR
 Se requiere una distancia mínima de 12" / 300mm desde los lados del aparato



E33D5 OVEN



ISO9001
 Quality
 Management
 Standard

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.