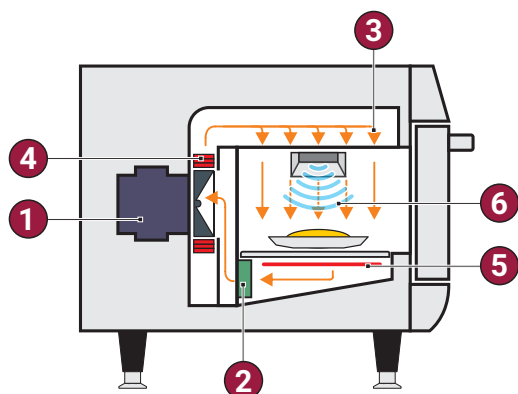


Rocket Express Speed Oven



- 1 - Motor de la turbina
- 2 - Conversor catalítico
- 3 - Aire impingido
- 4 - Resistencia principal
- 5 - Resistencia infrarrojo
- 6 - Microonda

INDICACIÓN

- El horno Rocket Express es indicado para la finalización rápida de alimento refrigerados o congelados, empanadas, paninis, lasañas, pastas, sándwiches, y otros alimentos pre preparados y/o pre horneados, con excelentes resultados de sabor, visual y crujientes. La tecnología de aire presurizado combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimento hasta diez veces más rápido que los procesos tradicionales.
- Excelente para servicios de comida rápida, restaurantes, panaderías, cafeterías y tiendas de conveniencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

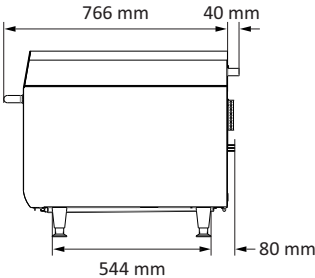
- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada uno, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importación/exportación de grupos, recetas y configuraciones;
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C, con control independiente de las resistencias superiores e inferiores;
- Panel táctil de fácil manejo;
- Control de Aire caliente, Microondas y Resistencia;
- Pies niveladores;
- Calentamiento por dos Magnetrones y Resistencia Blindada;
- Construido en acero inoxidable;
- Funciones: Modo de prueba, Favoritos y Guía de limpieza diaria;
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS DE SERIE

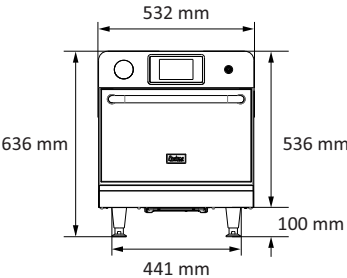
- 01 - Speed-grill;
- 01 - Canasta;
- 01 - Pala de Aluminio.



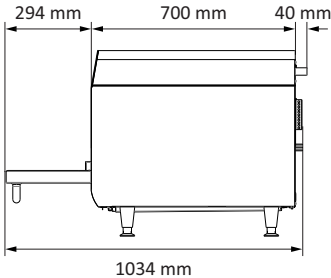
DIMENSÕES DO PRODUTO



Vista Lateral

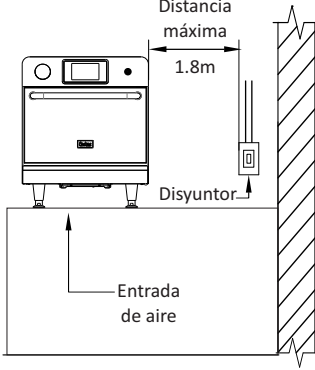
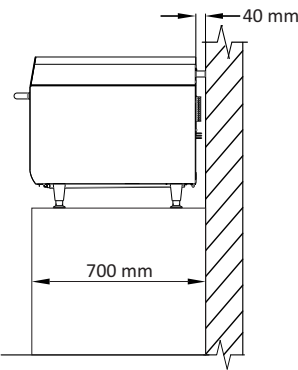
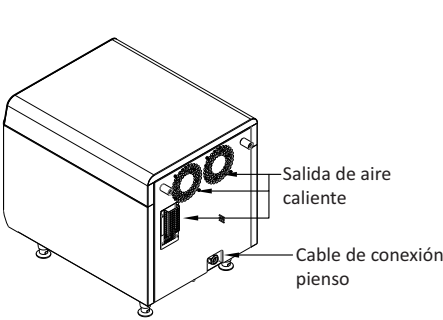


Vista Frontal



Vista lateral
con puerta abierta

INSTALAÇÃO



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de instalación cumplen las especificaciones técnicas que figuran en la etiqueta de identificación que se encuentra en el panel posterior del producto.

El disyuntor debe estar ubicado a más de 1.8 m del producto.

Este producto está equipado con un enchufe de 3 pines, que debe conectarse a una toma, correctamente instalada y puesta a tierra.

En el caso de cortocircuito, la conexión de tierra de la unidad reduce el riesgo de descarga eléctrica.

Las características de la red eléctrica en el lugar de instalación son responsabilidad del cliente.

Región	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	*Disyuntor (A)	Cable	Enchufe
Brasil	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)
América Latina	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)
	220	Mono	50		32		32A (2P+T)
	380	Tri	50		16	5x2,5 mm ²	16A (3P+N+T)

*Prática recomienda la instalación de un disyuntor tipo D.
La instalación eléctrica debe estar conforme a la regulación local.

INSTRUCCIONES GENERALES

El producto debe instalarse sobre una base que soporte su peso (aproximadamente 88 kg). Para una ventilación adecuada, es necesario un espacio mínimo de 40mm entre la parte trasera del horno y la pared. El stop, situado en la parte trasera del horno, está diseñado para proporcionar ese espacio necesario en la parte trasera del horno y no se puede quitar.

No bloquee las entradas y salidas de aire ubicadas en la parte delantera y trasera del producto.

No es recomendable colocar el producto cerca de cocinas, freidoras, planchas u otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

El producto debe instalarse en un lugar nivelado y ventilado.

La instalación incorrecta puede anular la garantía del equipo.

DIMENSIONES

Rocket Express	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja			
	Alt.	Ancho	Prof.	Peso	Alt.	Ancho	Prof.	Peso
	636 mm	532 mm	806 mm	88 kg	865 mm	640 mm	920 mm	111 kg
Dimensiones de Cámara	Capacidad		Altura		Ancho		Profundidad	
	21L		146mm		394mm		362mm	
Distancias de paredes	Lateral Izquierda		Trasera		Lateral Derecha			
	0mm		0mm		0mm			