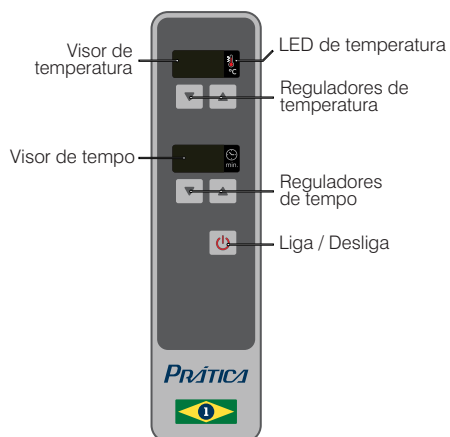


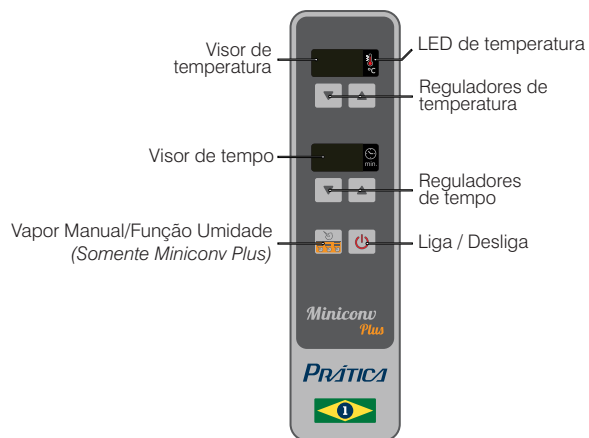
Miniconv SV e Miniconv Plus Forno de Convecção



Miniconv SV



Miniconv Plus



MODELO

- Miniconv SV - Quatro (4) - Assadeiras 35cm x 35cm
- Miniconv Plus* - Quatro (4) - Assadeiras 35cm x 35cm

* 3 assadeiras (níveis) extras para produtos baixos e leves. Totalizando 7 níveis.

INDICAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS

- Convecção com circulação de ar por turbina de alta performance.
- Controle de temperatura de 0°C até 210°C.

SOMENTE MINICONV PLUS:

- Opção com vapor: Vapor gerado por injeção direta na câmara.
- Função umidade: Vapor gerado por injeção cíclica na câmara em 3 níveis.
- Sistema de Dreno.
- Calha removível.

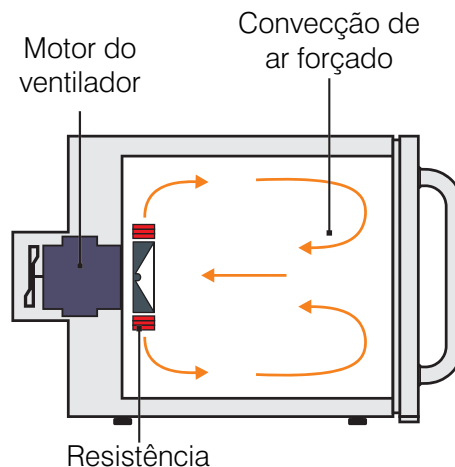
- Isolamento de alta performance.
- Pés ajustáveis.
- Aquecimento por resistência blindada.
- Empilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1)
- Uso eficiente de energia.
- Construído em aço inoxidável.
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ITEM DE SÉRIE

- Quatro assadeiras 35cmx35cm.

ACESSÓRIO OPCIONAL

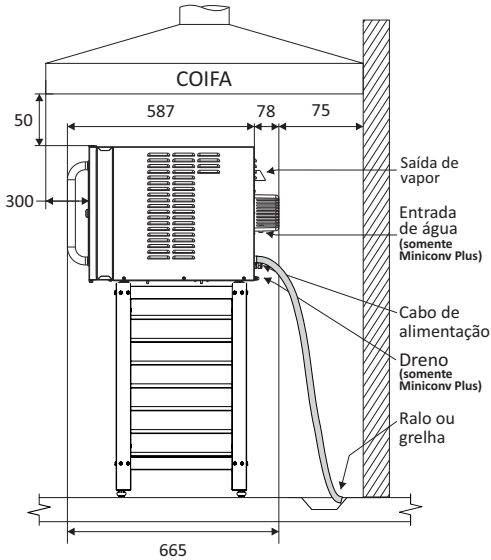
- Base de Apoio.



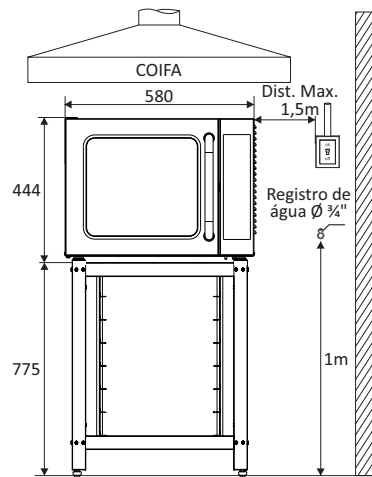
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

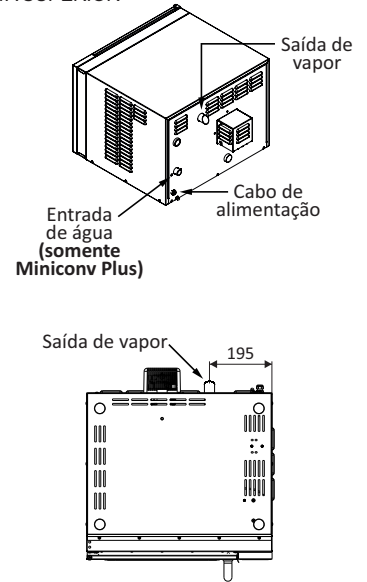
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



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 (mm²)	Tomada
Miniconv SV	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)
Miniconv PLUS	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

SOMENTE MINICONV PLUS

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
- Sílica < 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)
Miniconv SV e Plus*	444	580	665	29	490	650	740	31
Distância entre as assadeiras	Miniconv SV				70mm			
	Miniconv Plus				80 / 40**mm			
Capacidade Padrão***	Miniconv SV				4 Assadeiras 35cm x 35cm			
	Miniconv Plus*							
* Até 7 assadeiras (3 extras) 35cm x 35cm para produtos baixos e leves.								
** Espaçamento considerando carga máxima de 7 assadeiras.								
*** Respeitar os limites de carga máxima informados no manual do usuário.								
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			