

Forza STi Speed Oven



INDICACIÓN DE USO

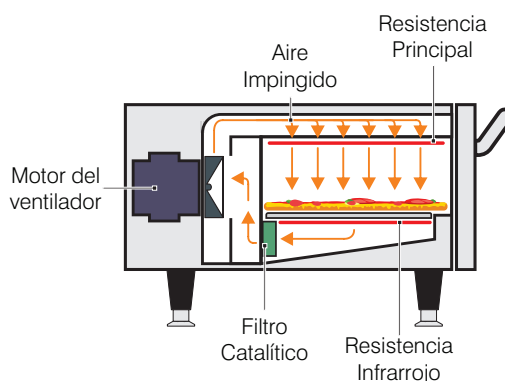
- El horno **Forza STi** es indicado para restaurantes de servicio rápido - QSR (Quick service Restaurants), y establecimientos que demandan rapidez en la atención.
- Utiliza la combinación de infrarrojos controlados con precisión y aire infundido para aumentar las tasas de transferencia de calor, lo que resulta en tiempos de cocción hasta un 50% más rápidos que los hornos convencionales.
- El sistema ventless de presión de aire con convertor catalítico dispensa la necesidad equipos de extracción.
- Apilable: Permite la superposición de dos hornos, siendo ideal para cualquier tipo de establecimiento.
- Excelente para servicios de fast food, restaurantes, panaderías, hoteles, cafeterías y tiendas de conveniencia.

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDADES

- Almacena hasta 1024 recetas;
- Conexión USB para actualizar e importar/exportar recetas;
- IOK: plataforma que permite administrar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas a través de Wi-Fi o conexión cableada (RJ45).
- Temperatura ajustable de 30° C a 330° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Panel táctil de fácil manejo.
- Certificación Ventless: filtro catalítico para una fácil extracción que no requiere el uso de una campana;
- Sensor para monitoreo de la temperatura en la cámara.
- Uso eficiente de la energía.
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

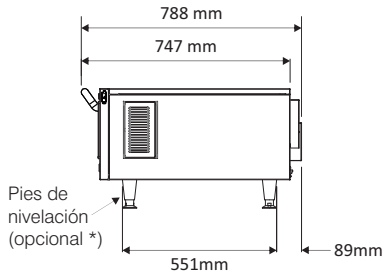
ACCESORIOS DE SERIE

- 02 - Parrilla para Pizza;
- 01 - Pala de Aluminio;
- 01 - Soporte de Esponja;
- Pies de nivelación.

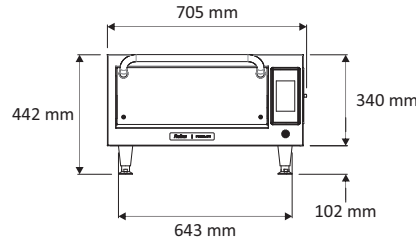


DIMENSIONES DEL PRODUCTO

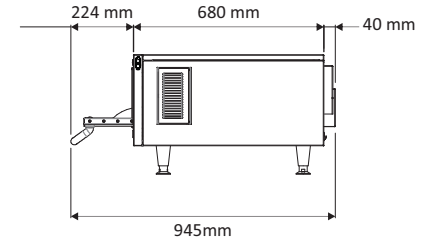
NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

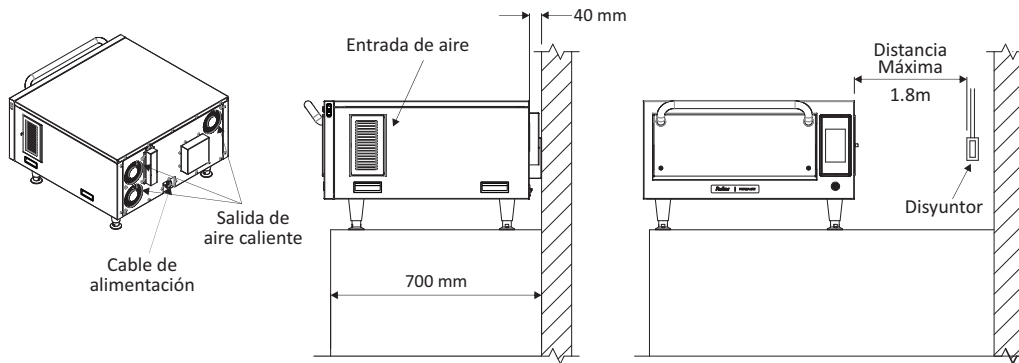


VISTA LATERAL CON PUERTA ABIERTA

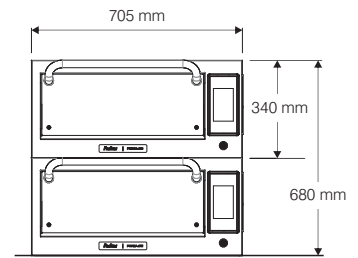
DIMENSIONES

Forza STi	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto embalado				Dimensiones de Cámara	Capacidad	Altura	Ancho	Profundidad
	Alt.	Ancho	Prof.	Peso	Alt.	Ancho	Prof.	Peso		0.65 cu.ft 18.6L	93 mm	460 mm	435 mm
Sin pies	340 mm	705 mm	788 mm	67 kg	640 mm	845 mm	955 mm	86 kg	Distancia de pared	Izquierda	Trasero	Derecha	
Con pies	442 mm	705 mm	788 mm	67 kg	-	-	-	-		0 mm	0 mm	25 mm	

INSTALACIÓN



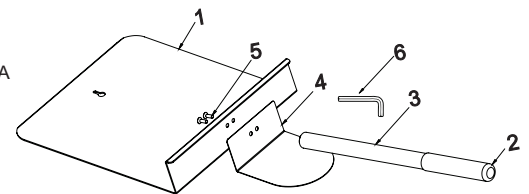
DIMENSIONES DE LA VERSIÓN SUPERPUERTA



ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	BASE PALA	1
2	GUANTELETE	1
3	CABLE DE 400 MM	1
4	PROTECTOR DE MANOS	1
5	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 X 15 MM	2
6	LLAVE ALLEN	1

MONTAJE DE PALA

UTILICE LA LLAVE ALLEN QUE VIENE CON LA PALETA PARA REALIZAR EL MONTAJE



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	6.2	32	3x4mm ²	32A (2P+T)
América Latina	220	Mono	50	6.2	32	3x4mm ²	32A (2P+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 61kg). Para una ventilación adecuada, es necesario un espacio mínimo de 25mm entre el lado derecho 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.