



HPE120 PROGRAMÁVEL

Fornos de Convecção



BASE OPCIONAL
(VENDIDA SEPARADAMENTE)

MODELO

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

INDICAÇÃO

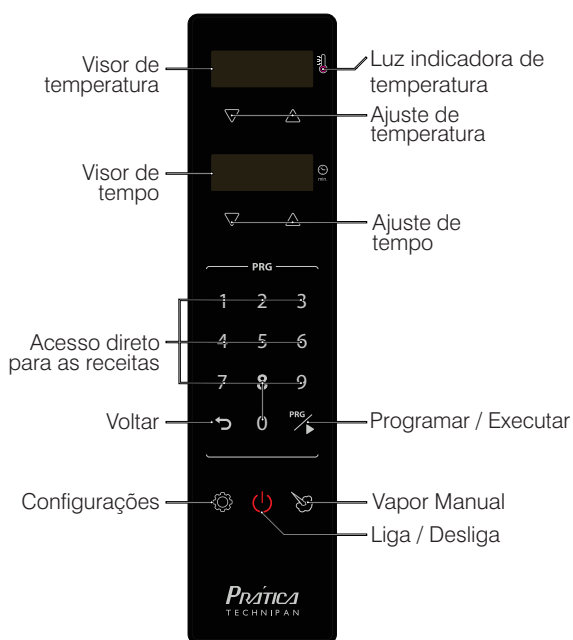
- Para padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência e apoio em restaurantes e instalações que destinam-se a servir a todo momento.

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 em 3 níveis gerado por injeção de água no início do passo. Temperatura máxima de injeção de 230°C;
- 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:



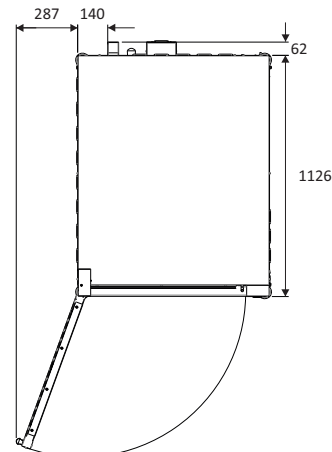
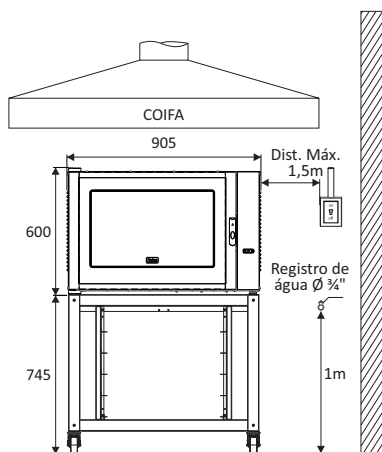
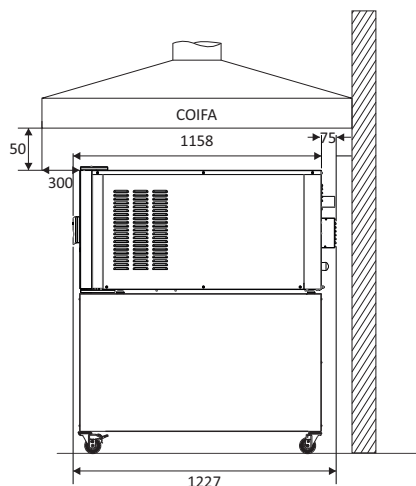
BASE FECHADA



BASE ABERTA

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
- 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)
HPE120 PROG.	600	905	1227	99	750	1020	1350	147
Distância entre assadeiras						100mm		
Capacidade	HPE120 Programável				4 Assadeiras 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			

HPE120 PROGRAMABLE

Hornos de Convección



BASE OPCIONAL
(SE VENDE POR SEPARADO)

MODELO

- HPE120 Programável - cuatro(4) - Bandejas 58cm x 70cm.

INDICACIÓN

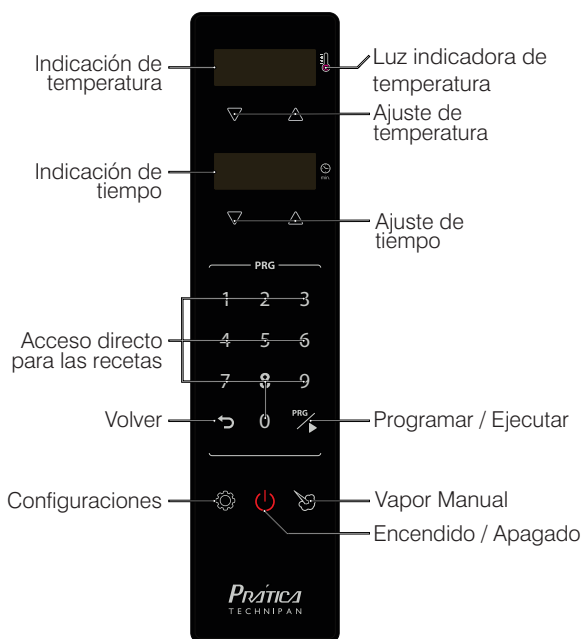
- Para panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir en todo momento.

CARACTERÍSTICAS

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento;
- Conexión USB para importación / exportación de recetas;
- Control de temperatura de 50° C hasta 250° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Pies ajustables;
- Calentamiento por resistencias blindadas;
- Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso. Temperatura máxima de inyección de 230°C;
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alto rendimiento, con sistema de reversión;
- Función: convección off para confitería;
- Iluminación de cámara;
- Puerta con vidrio doble templado que permite facilidad en la higienización;
- Uso eficiente de energía;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Bandejas de aluminio - 58cm x 70cm;
- Campana condensadora.



BASE OPCIONAL:



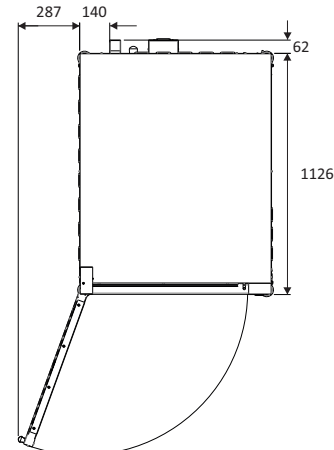
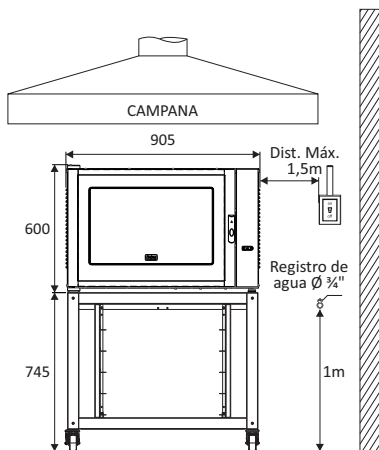
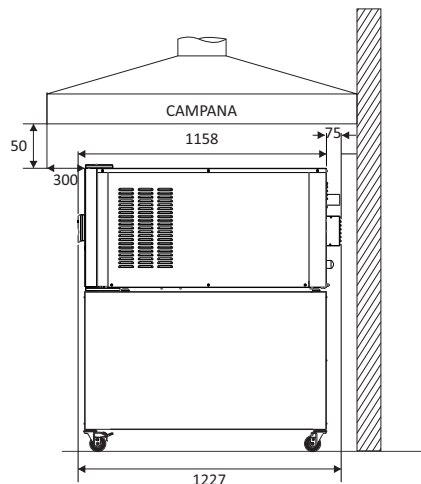
BASE CERRADA



BASE ABIERTA

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)



INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar una altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la apertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.

No recomendamos posicionarse cerca de estufas, freidoras, placas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en un lugar nivelado y ventilado. Instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características eléctricas de la red de la construcción se ajusten a las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

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

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe
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)

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4 "BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas. Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes reglas

Factor pH: 7.0-8.5 Cloruro < 25ppm Alcalinidad: 50-100ppm
 TDS: 50-125ppm Cloruro Libre < 0.1ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
 Sílice < 13ppm Presión: 5 a 15 m/H₂O -
 (En caso de alimentación por la red.)

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del Producto				Dimensiones del Producto en Caja			
	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
Distancia entre bandejas						100mm		
Capacidade	HPE120 Programable				4 Bandejas 58cm x 70cm			
Distancias mínimas para la ventilación					Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento			
Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha	Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			