

HORNO CONVECTOR

Modelo **Homa**

Certificado por IRAM N° S-2877/002-1

Versión - **HCL-4**



HM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DE FUNCIONAMIENTO.

- El aire producido en su interior es forzado por una turbina, comandada por un motor monofásicos de 220 / 240 v[~] 50 / 60 Hz.
- El aire es calentado por una resistencia circular de acero inoxidable, con una potencia de 2,7 Kw.
- Comando general del equipo mediante una placa electrónica, diseñada específicamente para el uso industrial.
- Puerta de vidrio templado de 5 mm con marco de acero inoxidable AISI 430 esmerilada.
- Panel de comandos de vidrio templado 4 mm e indicaciones de uso serigrafadas.
- Las envueltas externa e interna son de acero inoxidable AISI 430 esmerilada.
- La estructura interna del equipo, es de chapa galvanizada BWG N° 20.
- Selección de tiempo y temperatura de cocción mecánicas.
- Posee un diseño óptimo en su parte posterior para la entrada y salida de aire, proporcionando un mejor rendimiento del equipo.
- Posee 4 (cuatro) alojamientos para bandejas de 440 x 320 mm
- En caso de sobrecalentamiento, el equipo posee una protección de seguridad térmica.
- Posee una entrada de aire fresco y una salida de vapores, ambas de 5/8" de diametro.
- El equipo tiene incorporado led testigos de tiempo y temperatura.
- Posee cuatro regatones de aluminio de alta durabilidad, para proporcionar un mejor apoyo.
- Las rejillas porta banderas y manija de apertura, están cromadas para su mayor durabilidad.

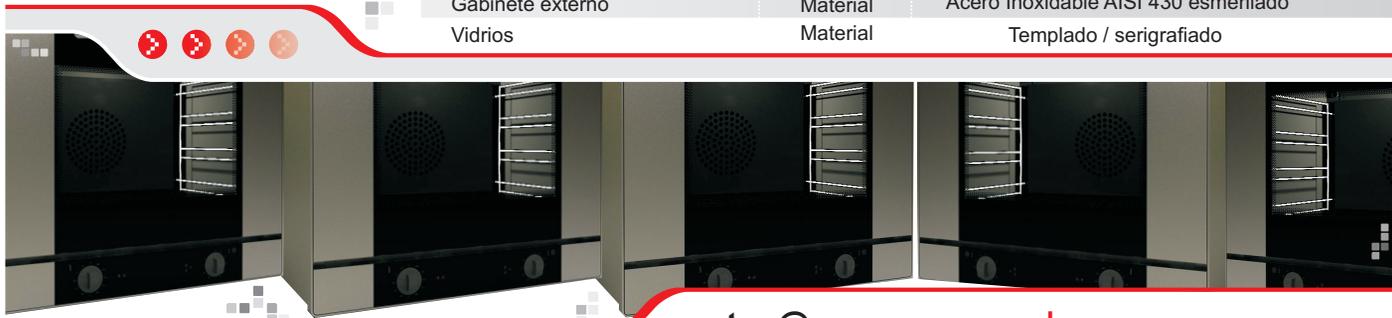


Debido a las continuas mejoras en los equipos, el diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previos aviso.



El equipo cumple con las Normas :
IEC 60335-2-6:2002 + A 1:04
IEC 60335-1:2001 +A1:04 + A2:06

Especificaciones	Unidades	HORNO CONVECTOR HCL-4 Homa
Capacidad	Lts.	71
Profundidad interna de uso	mm	400
Ancho interno de uso	mm	455
Potencia motor	Watt	70
Peso bruto	kg.	50
Ancho	mm	598
Altura	mm	546
Profundidad	mm	700
Bandejas	Cantidad	4
Control de tiempo	Minutos	0 a 60
Control de temperatura	Grados	50° - 300°
Salida de ventilación	Pulgadas	5/8"
Cable conexión a la red eléctrica	Característica	3 x 2,5 mm / ficha de 20 Amperes
Calefacción eléctrica	Kw	2.7
Control y tester general	Descripción	Placa Electrónica
Camara de cocción	Material	Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado
Gabinete externo	Material	Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado
Vidrios	Material	Templado / serigrafado



ventas@marva.com.ar | www.marva.com.ar

Administración y ventas: Avda. Independencia 4359
 (C1226AAI) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Tel. (011) 4983 6099/9971 | Fax: (011) 4982 6264

Fábrica: Calle 508 N° 3356 entre 28 y 29

(1903) J. Hernández, La Plata, Argentina | Telefax: (0221) 484 2853

HECHO EN ARGENTINA

