

Ficha Técnica para

E32D5 SOBRE SOPORTE SK32

Horno de convección eléctrico / digital sobre un base de acero inoxidable



Horno E32D5



E32D5

La unidad será un horno de convección eléctrico Moffat Turbofan. El horno tendrá una cámara de una pieza con esmalte porcelanizado, cubierta superior de acero inoxidable y puerta lateral abisagrada con ranura de ventilación para una limpieza fácil y el contacto seguro que ofrecen las bisagras abatibles de campo. El horno tendrá capacidad para 5 charolas de tamaño 460mm x 660mm. El horno deberá ser controlado por un control electrónico con pantallas digitales separadas y perillas de ajuste para las funciones de tiempo y temperatura. El control del horno deberá permitir modos de funcionamiento manual y programado (20 programas) con inyección de humedad programable, ventiladores de horno de 2 velocidades y cocción de 3 etapas. Una sonda de temperatura interna M236060 es opcional. El horno deberá incluir lámparas halógenas dobles. El horno deberá poder montarse en un base sobre patas de 76 mm o montarse sobre un soporte de horno modelo SK32. La unidad deberá suministrarse en un empaque de envío 100% reciclable. Esta unidad será certificado Energy Star.

SK32

La unidad deberá ser un soporte de horno Turbofan Moffat de acero inoxidable. El soporte deberá estar construido con tubos de acero inoxidable con ruedas, con ruedas delanteras de doble giro y bloqueos para las ruedas. Deberá ser suministrado con 5 correedores de charolas adecuados para 12 charolas de 46 x 33 o 6 charolas de 460 x 660mm. El soporte deberá ser totalmente compatible con, y soportar, modelos de horno de convección E32D5 y G32D5 de Turbofan. La unidad deberá suministrarse en un empaque de envío 100% reciclable.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDARES

- Capacidad para 5 charolas panaderas (460mm x 660mm)
- Espaciado entre las charolas de 85mm
- Anchura compacta de 735mm
- Controles de temperatura y tiempo en pantalla digital
- Pantallas grandes de 20 mm para una fácil visión
- Control de termostático electrónico
- Temporizador electrónico con modos cuenta regresiva o tiempo completado
- Modo manual y modo de programa
- Programable para hasta 20 programas con 3 etapas de cocción y alarma el fin de etapa
- Cocinado con programa de sonda interna (sonda opcional)
- Modo de inyección de humedad (5 niveles) e inyección manual
- Sistema de ventilador inverso de 2 velocidades bidireccionales
- 6.3 kW de potencia de calentamiento
- Puerta de contacto seguro con ventilación lateral y bisagra (bisagra estándar izquierda).
- Bisagra opcional derecha (de campo convertible)
- Manija de la puerta siempre fría
- Cámara del horno con esmalte porcelanizado
- Sello de la puerta del horno continuo con enganche
- Focos halógenas dobles para horno
- Patas antideslizantes ajustables de acero inoxidable de 50 mm de diámetro y 76 mm de alto
- 5 rejillas de alambre para el horno
- Empaque 100% reciclable

ACCESORIOS

- Stand Turbofan SK32 para el horno
- Kit de apilado doble DSK32

Horno de Convección E32D5 Digital / Eléctrico de tamaño estándar montado sobre un soporte de acero inoxidable

CONSTRUCCIÓN

Cámara de horno de esmalte vítreo totalmente soldada Frente, costados y parte superior exterior de acero inoxidable
Deflector de ventilador de horno y respiradero del horno de acero inoxidable
Bastidores laterales desmontables de 5 posiciones de acero inoxidable
Puerta lateral con bisagras y marco de acero inoxidable
Puerta exterior de vidrio de 5 mm de espesor.
Puerta interior de vidrio con baja pérdida de energía de 5 mm de espesor.
Panel de control de acero inoxidable.
Paneles posteriores y base de acero revestido con aluminio

CONTROLES

Controles electrónicos con pantalla digital de temperatura y tiempo, modos manual o de programa pantallas grandes LED de 20 mm de altura
Dos perillas individuales de control de ajuste de tiempo y temperatura
Tecla de ON/OFF y de luces del horno
Tecla de velocidad
LO (BAJA) del ventilador
Tecla de arranque/parada del temporizador
Tecla de inyección de humedad (5 niveles de humedad) Tecla de selección de programas
Tecla de visualización de temperatura actual
Volumen ajustable de zumbador/alarma
Rango de termostato de 50 a 260 °C
Rango de temporizador de 180 minutos en modo de cuenta regresiva
Rango de temporizador de hasta 999 minutos en modo contador de tiempo para cocinado sostenido, a fuego lento
Rango de temperatura de 50 a 90 °C de la sonda interna opcional
Apagado de seguridad por sobre temperatura

LIMPIEZA

Paneles exteriores laterales y superior de acero inoxidable.
Cámara del horno con esmalte porcelanizado.
Rejillas laterales del horno de acero inoxidable completamente desmontables.
Deflector del ventilador del horno de acero inoxidable completamente desmontable.
Sistema de limpieza fácil de la puerta con ventana interna batiente hacia afuera (no se requieren herramientas).
Junta selladora encajable y desmontable para la puerta (no se requieren herramientas).
Patas de 3" / 76mm de altura, de acero inoxidable para tener un fácil acceso por debajo.

ESPECIFICACIONES

Requisitos Eléctricos:
230-240 V, 50 Hz, 1P+N+E, 6.0 kW, 25 A
Ningún cable suministrado

Requerimientos de agua (opcional)
Conexión para agua fría de 3/4" BSP macho
Presión de entrada máxima de 80 psi / presión de entrada mínima de 20 psi

Dimensiones exteriores

Ancho 735mm
Altura 730mm incluyendo 76mm pies
Profundidad 810mm

Dimensiones del Interior del Horno

Ancho 465mm
Altura 515mm
Profundidad 700mm
Volumen 0.17m3

Dimensiones de la rejilla del horno

Ancho 460mm
Profundidad 660mm

Peso Neto (E32D5)

89kg

Datos de Empaque (E32D5)

105kg

0.57m3

Ancho 760mm

Altura 815mm

Profundidad 925mm

Stand SK32 de Acero Inoxidable

Soporte de horno con marco completamente soldado de acero inoxidable para hornos Turbofan de las Series E32D5 y E32T5
5 correedores de bandeja de posición estándar
Ruedas giratorias estándar de 76 mm de diámetro con 2 ruedas delanteras de doble giro y llantas
Marcos delanteros y traseros con tubo cuadrado soldado de 38mm y 32mm
Marcos laterales/soportes de bastidor soldados
4 ruedas giratorias de 76 mm de diá. con 2 ruedas delanteras dobles y bloqueos
Suministrado por CKD para ensamble en el sitio

Dimensiones externas (soporte para horno SK32)

Ancho 735mm

Altura 880mm

Profundidad 650mm

Peso neto (soporte para horno SK32)

18.5kg

Datos de empaque (soporte para horno SK32)

23kg

0.1m3

Ancho 830mm

Altura 900mm

Profundidad 152mm

ESPACIADO requerido DE INSTALACIÓN

Trasero 50mm

Lado Izq 50mm

Lado Der. 75mm

Para instalaciones fijas se requiere un mínimo de 500 mm para el servicio

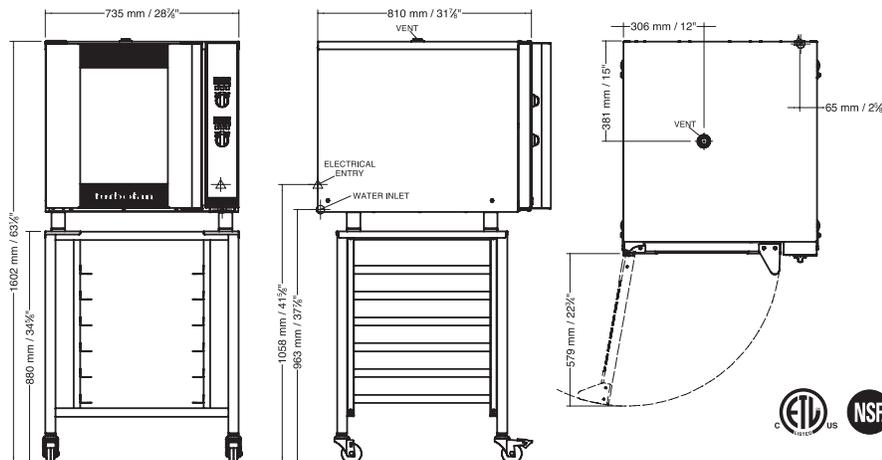
SEPARACIÓN PARA FUENTES DE CALOR

Se requiere una distancia mínima de 300 mm desde los lados del aparato



www.moffat.co.nz

a: Lago Banguelo 21, Col Granada
Mexico DF, CP 11520, Mexico
m: +52 1 5513848362
e: ascoular@moffat.com



Manufactured by:
Moffat Limited
45 Illinois Drive, Izone Business Hub
Rolleston 7675, New Zealand



ISO9001
Quality
Management
Standard

Diseñado y fabricado por



ISO9001

Todos los productos Turbofan son diseñados y fabricados por Moffat utilizando el mundialmente reconocido sistema de gestión de calidad ISO9001, abarcando el diseño, fabricación e inspección final, asegurando una alta calidad constante en todo momento.

En consonancia con su política de continuar desarrollando y mejorando sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

© Copyright Moffat Ltd
M.TFN.S.1701

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



Horno E32D5