

Ficha técnica de

E35T6-26 EN LA BASE SK35

Hoja de datos técnicos para
CONTROL DE PANTALLA TÁCTIL sobre una base de acero inoxidable



E35T6-26

La unidad será un horno Moffat Turbofan de convección calentado por electricidad listado E.T.L. y NSF-4. El horno tendrá una cámara de horno de una pieza con acabado de esmalte porcelanizado, parte superior exterior y lados de acero inoxidable. El horno tendrá una puerta ventilada segura al tacto que ofrece bisagras reversibles en el campo. El horno tendrá capacidad de

6 bandejas planas grandes. El horno tendrá inyección de vapor de niveles seleccionables y un ventilador de horno de 2 velocidades. El horno se controlará por medio de una Pantalla Táctil de 5.7" con modos de operación manual y de recetas con programas de recetas controlados por iconos

y modo de operación de bandejas individuales y cocinado de etapas múltiples. El controlador del horno tendrá un puerto USB para cargar y descargar archivos. Una sonda de temperatura de núcleo M236060 es opcional. El horno incluirá luces de horno dobles de halógeno. El horno podrá montarse en un banco en patas de 3" o en la base para horno modelo SK35. La unidad se suministrará en un empaque para transporte 100% reciclable.

SK35

La unidad será una base para horno Moffat Turbofan listada NSF-4. La base estará construida de tubular de acero inoxidable con ruedas giratorias, las ruedas giratorias delanteras con bloqueo doble de giro y de la rueda. Estará equipada con 6 rieles para bandeja para hasta 12 bandejas medianas o 6 bandejas grandes. La base será completamente compatible con, y soportará a los hornos de convección Turbofan modelos E35D6 y E35T6. La unidad se suministrará en un empaque para transporte 100% reciclable.

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Capacidad de 6 bandejas planas grandes
- Espaciado entre bandejas 41/8" / 105mm
- Ancho 357/8" / 910mm
- Control de Pantalla Táctil
- Modos de programa y manual
- Menú de programas controlado por iconos
- Cocinado de etapas múltiples
- Control y temporizadores de las bandejas individuales
- Modo de inicio automático
- Modo de Ahorro de Energía Retrasado
- Tiempo de cocinado Recto o Flex
- Cocinado por Sonda de Núcleo (kit de Sonda de Núcleo opcional)
- Puerto USB para actualización de programas/iconos
- Modo de inyección de vapor (5 niveles)
- Sistema de ventilador reversible bidireccional de 2 velocidades
- Calentamiento de 12 kW (220-240V) / calentamiento 10.7kW (208V)
- Ventilador de horno - Control por programa y manual
- Puerta ventilada segura para tocar con bisagras laterales (bisagras del lado izquierdo estándar) Bisagra del lado derecho opcional (convertible en campo)
- Pestillo de puerta de cierre de golpe / péndulo
- Cámara del horno esmaltada porcelanizada
- Sello continuo de ajuste a presión de la puerta del horno (sin herramientas)
- Luces de horno dobles de halógeno
- Patas ajustables antiderrapantes de acero inoxidable 2" / 50mm diám. 3" / 76mm de alto
- Empaque 100% reciclable

OPCIONES

- Modelo de una sola fase (especifique al ordenar)

ACCESSORIES

- Kit opcional de sonda de temperatura de núcleo M236060
- Base para horno Turbofan SK35
- Parrillas de alambre para horno
- Kit de Apliamento Doble con patas ajustables DSK35-26
- Kit de Apliamento Doble con patas giratorias DSK35C-26

Horno de convección de tamaño completo E35T6-26 CONTROL DE PANTALLA TÁCTIL

CONSTRUCCIÓN

Cámara de horno completamente soldada con frente, lados y parte superior de acero inoxidable con esmalte porcelanizado Deflector del ventilador de horno de acero inoxidable y ventila del horno 6 parrillas laterales de posiciones removibles de acero inoxidable Parrillas de horno de alambre cromado (se suministran 6) Puerta de marco de acero inoxidable con bisagras laterales Vidrio exterior de la puerta de 0.2" / 5mm de grueso Vidrio interior de la puerta de 0.2" / 5mm de baja pérdida de energía Manija de puerta soldada completamente de acero inoxidable Panel de control de acero inoxidable Paneles de la base y posterior aluminizados

CONTROLES

Pantalla táctil LED retroiluminada de 5.7" Menú de programas controlado por iconos Importación de imágenes de iconos BMP por medio del puerto USB Actualizaciones de los programas por medio del puerto USB Rango de temperaturas 85-500°F Tonos de sonido y volumen ajustables Otra especificación bajo solicitud Apagado de termostato de seguridad Sonda de temperatura núcleo opcional

LIMPIEZA

Paneles exteriores superior y laterales de acero inoxidable Cámara del horno de esmalte porcelanizado Parrillas laterales de horno de acero inoxidable completamente removibles Sistema de limpieza fácil de la puerta con vidrio exterior de puerta con bisagras(no se requieren herramientas) Sello de puerta a presión removible (no se requieren herramientas) Patas de acero inoxidable de 3" / 76mm de alto para acceso fácil a la parte inferior

ESPECIFICACIONES

Requerimientos eléctricos
208V, 60Hz, monofásica, 11.2kW, 54A
208V, 60Hz, trifásica, 11.2kW, 31A / ph
220-240V, 60Hz, monofásica, 12.5kW, 52A
220-240V, 60Hz, trifásica, 12.5kW, 30A / ph
No se proporciona cordón eléctrico

Requerimientos de agua (opcional)
Conexión de agua fría ¾" GHT macho
Presión máxima de alimentación 80 psi / presión mínima de alimentación 20 psi

Dimensiones exteriores

Ancho 35 7/8" / 910mm
Alto 34 1/4" / 871mm incluyendo patas de 3" / 76mm
Profundidad 36 7/8" / 923mm

Dimensiones internas del horno

Ancho 18 3/4" / 465mm
Alto 28" / 710mm
Profundidad 27 1/2" / 700mm
Volumen 8 pies³ / 0.23m³

Dimensiones de las parrillas de horno

Ancho 18" / 460mm
Profundidad 26" / 660mm

Peso neto (E35T6-26)

302lbs / 137kg

Datos de empaque (E35T6-26)

359lbs / 163kg
37.7 pies³ / 1.07m³
Ancho 37 7/8" / 950mm
Alto 37 1/2" / 960mm
Profundidad 46" / 1170mm

Base de acero inoxidable SK35

Base para horno soldada completamente de acero inoxidable para Turbofan E35T Hornos Serie E35T Rieles para bandejas de 6 posiciones estándar Ruedas giratorias de 3" / 76mm de diámetro estándar con 2 ruedas giratorias delanteras con giro y rueda doble Bastidores delantero y trasero de tubular cuadrado soldado de 1 1/2" y 1 1/4" Soportes de parrilla soldados/bastidores laterales 4 ruedas giratorias de 4 diám. 3" / 76mm con 2 ruedas giratorias delanteras con doble rueda y bloqueo de giro Los soportes de bastidor superior se adaptan al montaje de horno Turbofan Series E35D y E35T Se suministra CKD para ensamblar en sitio

Dimensiones exteriores (Base para horno SK35)

Ancho 35 7/8" / 910mm
Alto 34 5/8" / 880mm
Profundidad 30 3/8" / 770mm

Peso neto (Soporte para horno SK35)

54lbs / 24kg

Datos de empaque (Soporte para horno SK35)

59lbs / 27kg 4.4 pies³ / 0.13m³
Ancho 37 5/8" / 960mm
Alto 32" / 815mm
Profundidad 61 1/3" / 160mm

ESPACIOS LIBRES EN INSTALACIÓN

Atrás 2" / 50mm
Lado izquierdo 2" / 50mm
Lado derecho* 2" / 50mm

*Para instalaciones fijas se requiere un mínimo de 20" / 500mm para servicio

DISTANCIA DE FUENTES DE CALOR

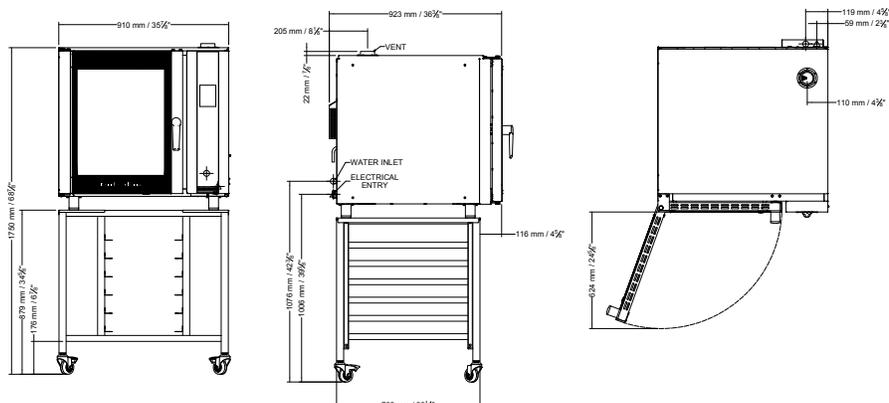
Se requiere una distancia mínima de 12" / 300mm a los lados del aparato



www.moffatusa.com
www.turbofanoven.com

U.S.A.

Moffat Inc
3760 Industrial Drive, Suite B
Winston-Salem
NC 27105-2637
Ph Toll Free 1-800-551 8795
Ph 336-661 0257
Fax 336-661 9546
Email sales@moffat.com
www.moffatusa.com



Fabricado por:
Moffat Limited
45 Illinois Drive, Izone Business Hub
Rolleston 7675, Nueva Zelanda



Diseñado y fabricado por
MOFFAT

ISO9001
Todos los productos Turbofan son diseñados y fabricados por Moffat, utilizando el sistema de gestión de calidad ISO9001 reconocido internacionalmente, que cubre el diseño, la fabricación y la inspección final, asegurando una calidad consistente en todo momento. En aplicación de la política de desarrollar y mejorar continuamente sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

© Copyright Moffat Ltd
US.TFN.S.1805

