



Horno eléctrico de convención con carro rotatorio **OV310E**

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Carro rotatorio interior
 - Carro fijo para 8 charolas
- El carro interior es fácil de retirar para la limpieza y el mantenimiento de rutina.
 - Fondo patentado de carro removible para la limpieza de manchas en el piso de la cámara de horneado
- Sistema de vapor de auto contenido patentado
- Control digital programable
- Facilidad para abrir las puertas independientes
- Ventana grande de vidrio doble en cada puerta
- Ahorro de espacio de 48.0" (121.92 cm) de ancho x 38.1" (96.77 cm) de largo
- Fabricación de acero inoxidable
- Se envía ensamblado

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Sistema de control de interfaz visual Epicon™ con USB
 - Carro interior de carga lateral con capacidad para 6 charolas con espacio para deslizamiento de 5.3" (13.46 cm)
 - Carro interior fijo con capacidad para 6 charolas con espacio para deslizamiento de 5.3" (13.46 cm)
 - Carro interior de carga lateral con capacidad para 8 charolas con espacio para deslizamiento de 4.0" (10.16 cm)
 - Carro interior fijo con capacidad para 10 charolas con espacio para deslizamiento de 3.2" (8.12 cm)
 - Carro interior fijo con capacidad para 12 charolas con espacio para deslizamiento de 2.8" (7.11 cm)
 - Paquete de ventilación con guarda: agrega 2" (5.08 cm) a la anchura
 - MB300: Fermentadora de 34" (86.36 cm) de alto
 - BASE DE 12 CHAROLAS: Base de 27" (68.58 cm) de alto
 - BASE AJUSTABLE DE 16 CHAROLAS: Base de altura ajustable de 24" (60.96 cm) a 34" (86.36 cm) de alto.
 - El juego de puente deslizable permite al horno adaptar charolas más pequeñas que las de 18" x 26" (45.72 cm x 66.04 cm)
 - Canastilla para freír: Canastillas de acero inoxidable para freír papas a la francesa
- Nota:** Las capacidades están basadas en charolas estándar de 18" x 26" (45.72 cm x 66.04 cm)



GAS-FIRED

 LISTED



Espacio reservado para las autorizaciones del contratista y el asesor

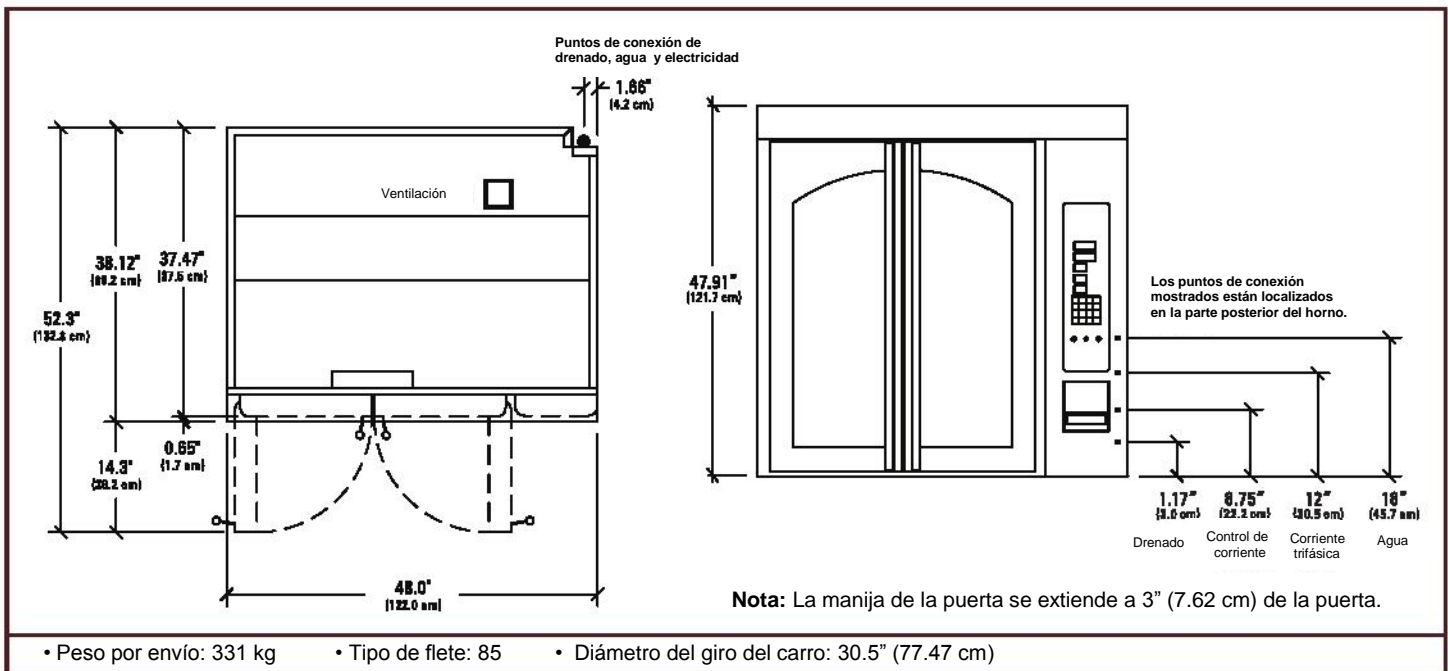


19220 State Route 162 East
 Orting, WA 98360
 www.baxterbakery.com
 www.hobart.com.mx

Atención a clientes
 5062-8200
 0
 01-800-1100717



Horno eléctrico de convención con carro rotatorio **OVG 310E**



Servicios públicos (luz, agua, alcantarillado y ventilación)

Punto de conexión de agua: ½ de rosca americana cónica para tubos. Agua fría @ 30 - 75 psi. Rango de flujo mínimo @ 1.2 galones por minuto (5.5 litros por minuto)

Nota: El suministro del agua debe tener la dureza, el pH y la concentración de cloruro adecuados. Llame a la dependencia o empresa local de agua y/o al vendedor de suavizador de agua antes de la instalación.

- **Rango recomendado de dureza:** 2-4 granos por galón (3.78 litros)
- **Rango recomendado de Ph:** 7.0 a 8.0
- **Rango aceptable para la concentración de cloruro:** 0-30 ppm

Drenado: ½" de rosca americana cónica para tubos. Dirija el drenado con espacio de aire.

Ventilación estándar: El horno puede instalarse debajo de la campana de extracción tipo I o II. Consulte los códigos locales.

Suministro eléctrico: Se requiere dos suministros eléctricos:

1.- Circuito de calentamiento: Elija una:

- 208V/60/3/50A 18.0kW
- 220-240V/60/3/39.5-43A 15.1-18.0kW
- 440-480V/60/3/20-22A 15.1-18.0kW

2.- Circuito de control:

120V/60/1 circuito dedicado de 15 amp máximo. Cable corriente de 8' (2.43 m) y clavija que cumple con los estándares 5-15 de NEMA

- Control del horno: 4.4 amps
 - Punto de conexión del ventilador: 5.0 amps máximo
- Llame al fabricante para el suministro de 50 Hz.

INSTALACIÓN

Piso de nivel requerido

El horno con carro se envía ensamblado para la instalación sencilla. Todos los componentes se prueban en la fábrica antes de enviarlos.

El cliente es responsable de la instalación correcta, incluyendo todas las conexiones de servicios públicos. Para hacer válida la garantía, la instalación inicial debe realizarla el técnico de servicio autorizado de Baxter. El horno OVG310 con puertas, panel de control y copete removible entra en puertas estándar de 36" (91.44 cm).

Listado UL para uso exclusivo en pisos o superficies no combustibles. El acceso al lado derecho necesario es de 24" [60.96 cm] mínimo para el servicio. Se requiere de un guarda de ventilación si el lado derecho del horno está dentro de los 30" (76.20 cm) de una fuente de calor radiante o de una de vapor con grasa.

ESPECIFICACIONES

El horno es de acero inoxidable y está fabricado en Estados Unidos por Baxter Mfg. La superficie del equipo no debe ser más ancha que 48.0" (121.92 cm) y debe entrar por una puerta estándar de 36" (91.44 cm). El panel de control estándar digital tiene 99 configuraciones programables con auto encendido y apagado y configuración de horneado y rostizado en 4 pasos. Como característica estándar, el horno tiene la configuración de invernación para ahorrar energía cuando no lo está usando.

El sistema de calentamiento debe estar diseñado con un rango de energía nominal de 18.0 KW y debe utilizar un banco de 6 elementos incoloy ® tubular. Los elementos deben ser del tamaño adecuado para maximizar su durabilidad y deben quitarse de manera independiesen para facilitar el servicio. El horno tiene un transportador interior que gira mientras está en operación para garantizar el horneado uniforme. Este transportador es fácil de retirar para la limpieza y el mantenimiento de rutina.

El horno cumple con las siguientes autorizaciones: Con los UL para seguridad y sanitización de Estados Unidos, Canadá, Commonwealth of MA y la ciudad de Los Ángeles. El horno está certificado por los UL para no que no haya espacio en las paredes. El horno se ofrece con diferentes opciones de bases para garantizar la mejor combinación adecuada a las necesidades del lugar, la producción y del operador.

El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios en las medidas y las especificaciones.



19220 State Route 162 East
Orting, WA 98360
www.baxterbakery.com
www.hobart.com.mx

Atención a clientes
5062-8200
o
018001100717