



Horno de convención a gas con carro rotatorio **OV310G**

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 quemador *in-shot* de 95,000 BTU/Hr
- Intercambiador de calor de alta temperatura de acero inoxidable sin soldaduras para mayor durabilidad
- 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)
 - Desconexión flexible de gas
 - Paquete de ventilación directa
 - 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)



Espacio reservado para las autorizaciones del contratista y el asesor

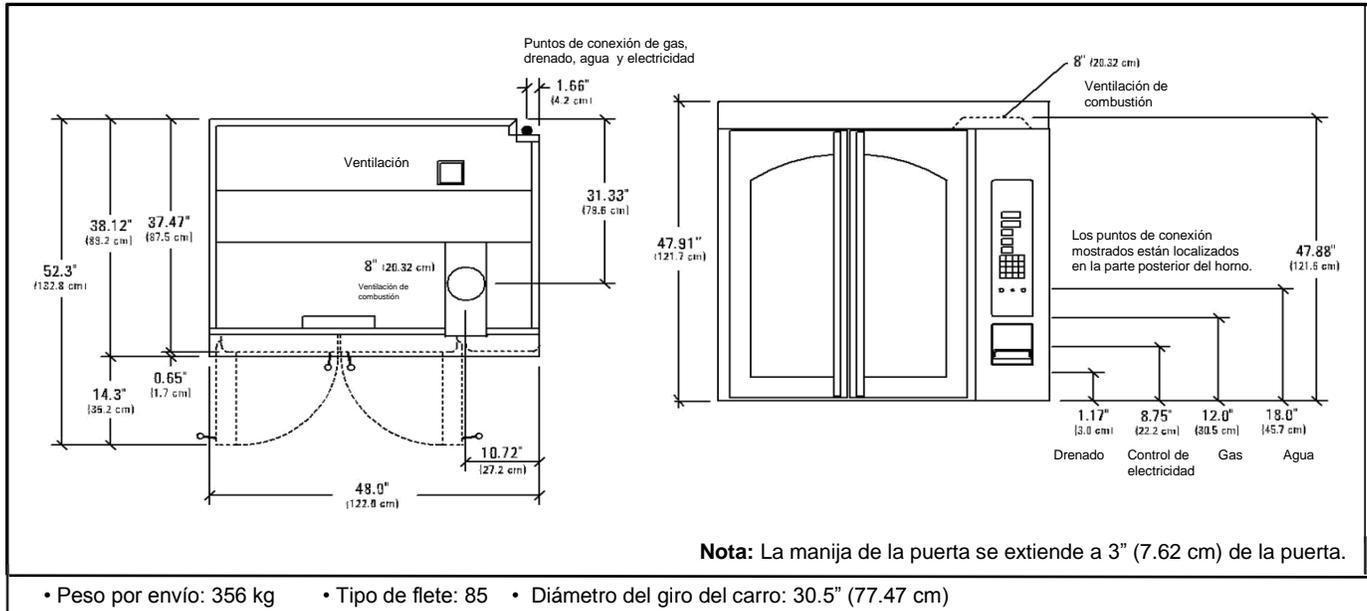


19220 State Route 162 East
Orting, WA 98360
www.baxterbakery.com
www.hobart.com.mx

Atención a clientes
5062-8200
o
018001100717



Horno de convección a gas con carro rotatorio OVG 310G



Servicios públicos (luz, gas, agua, alcantarillado y ventilación)

Punto de conexión de gas: ¾" de rosca americana cónica para tubos,

95,000 BTU/HR. Especial: Gas natural @ 14" 1" w.c. (Commonwealth)

Nota: Los rangos de entrada se reducirán cuando se instale el horno a alturas arriba de los 3,000' (915 m). Llame al fabricante para la corrección de la altura.

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

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

- **Control del horno:** 6.6 amperes
- **Punto de conexión del ventilador:** 5.0 amperes máximo

Llame al fabricante para el suministro de 50 Hz.

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

Ventilación estándar: El horno puede instalarse debajo de la campana de extracción para ventilar los gases derivados de la combustión. Se pueden requerir la campana de extracción tipo I o II. Consulte los códigos locales.

Opción de ventilación directa: Conexión con diámetro de 8" (20.32 cm) Baxter vende el desviador de flujo. El ducto y el ventilador (si se requieren) se pueden adquirir con otro fabricante de acuerdo a los códigos locales y estatales. El flujo de 50 pies cúbicos por minuto (-.03" w.c. a -.11" w.c.) se requiere a un punto de 6" (15.24 cm) sobre el collar superior del desviador. También puede requerirse la campana de extracción. Consulte los códigos locales.

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. Para hacer válida la garantía, la instalación inicial debe realizarla el técnico de servicio autorizado de Baxter. El horno OV310 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 horno incluye el sistema de quemador *in-shot* con un intercambiador de calor que consta de 8 tubos de acero inoxidable independientes de alta temperatura resistentes a la corrosión y sin soldaduras. Los quemadores *in-shot* no tienen partes móviles. El horno también 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 especificaciones.



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

Atención a clientes
5062-8200
o
018001100717