



Horno eléctrico con carro rotatorio sencillo **OV500E1**

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Fabricación de acero inoxidable
- Sistema de vapor independiente y patentado de esferas de fundición
- La luz de halógeno en la cámara de horneado brinda mejor visibilidad y mejor durabilidad de la lámpara en entornos de temperaturas altas.
- Control digital programable con 99 menús programables
 - Cuatro fases de horneado
 - Control de auto encendido y auto apagado
 - Modo *Cool-down* (enfriamiento)
- Modo de inactividad para ahorro de energía
- Campana con plenum y conexión de un solo punto para instalaciones tipo II
- Elevador de uso intensivo del carro con rotación de arranque suave y sistema de alerta de atoramientos del carro
- Puerta de la cámara de horneado reversible en campo
- Ventana de tres paneles que brinda seguridad al tocarla
 - Los paneles dobles de vidrio y el recubrimiento *low-E* en el interior de la ventana reduce el uso de la energía del horno
 - El panel sencillo exterior cuenta con una bisagra para poder hacer la limpieza a ambos lados
 - El espacio de aire de lavado dentro de la puerta disminuye las temperaturas exteriores
- El piso al ras patentado y ajustable brinda fácil acceso al horno, por lo que no se necesitan rampas
- Ruedas y niveladores empotrados para facilitar la instalación
- El horno se envía completo (la campana, el sistema de vapor y el piso se instalan en campo)
 - Entrada mínima para que se pueda instalar el horno: 55" x 104.5" x 56.3" (sin tarima)
- En el horno cabe un carro sencillo



OPCIONES Y ACCESORIOS

- ☐ Campana tipo I con filtros de grasa listada en el estándar UL710 y cumplimiento con los requisitos del NFPA-96
- ☐ Control de respaldo manual
- ☐ El horno se envía por separado
 - Entrada mínima para que se pueda instalar el horno: 27.5" x 104.5" x 51" (sin tarima)
- ☐ Paquete de extensión de piso
- ☐ Paquete Kosher
- ☐ Paquete para prisiones



Viveros de la colina No. 238
Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla, Edo. De México

Teléfono
50-62-82-00

www.hobart.com.mx

The technical drawings show the oven's dimensions from three perspectives:

- Front View (Left):** Shows the oven's profile with a total height of 104.5" (264.2 cm) and a width of 55.0" (139.7 cm). Key features include a water inlet (AGUA) at the top left, a drain (DRENADO) at the top right, an electrical connection (ELECTRICIDAD) on the left side, and a rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN) on the right side. The oven door is 34.0" (86.4 cm) wide and 99.5" (252.7 cm) high.
- Side View (Middle):** Shows the oven's side profile with a total height of 104.5" (264.2 cm) and a width of 55.0" (139.7 cm). Key features include a water inlet (AGUA) at the top left, a drain (DRENADO) at the top right, an electrical connection (ELECTRICIDAD) on the left side, and a rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN) on the right side. The oven door is 34.0" (86.4 cm) wide and 99.5" (252.7 cm) high.
- Top View (Right):** Shows the oven's top profile with a total width of 55.0" (139.7 cm) and a total depth of 32.5" (82.5 cm). Key features include a water inlet (AGUA) at the top left, a drain (DRENADO) at the top right, an electrical connection (ELECTRICIDAD) on the left side, and a rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN) on the right side. The oven door is 34.0" (86.4 cm) wide and 99.5" (252.7 cm) high.

Key dimensions and features:

- Overall height: 104.5" (264.2 cm)
- Overall width: 55.0" (139.7 cm)
- Overall depth: 32.5" (82.5 cm)
- Oven door width: 34.0" (86.4 cm)
- Oven door height: 99.5" (252.7 cm)
- Water inlet (AGUA): 2.0" (5.1 cm) from top left
- Drain (DRENADO): 6.0" (15.2 cm) from top left
- Electrical connection (ELECTRICIDAD): 3.0" (7.6 cm) from top left
- Rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN): 20.3" (51.6 cm) from top left
- Water inlet (AGUA): 2.0" (5.1 cm) from top right
- Drain (DRENADO): 6.0" (15.2 cm) from top right
- Electrical connection (ELECTRICIDAD): 3.0" (7.6 cm) from top right
- Rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN): 20.3" (51.6 cm) from top right
- Water inlet (AGUA): 2.0" (5.1 cm) from top left
- Drain (DRENADO): 6.0" (15.2 cm) from top left
- Electrical connection (ELECTRICIDAD): 3.0" (7.6 cm) from top left
- Rotating wheel (CAMPANA DE EXTRACCIÓN): 20.3" (51.6 cm) from top left

- NOTAS Y SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA, LUZ, DRENAJE Y

1 Agua: Tubería de 1/2" de cuerda a 94" sobre nivel de piso terminado (SNPT) Agua fría a 30 psi mínimo a un rango de flujo de 3.0 gpm.
Uso de agua máxima 4.0 gph

Nota: El suministro de agua debe tener la dureza, el ph y la concentración de cloruro adecuadas. Consulte a la dependencia de suministro de agua de su localidad y/o al proveedor de acondicionamiento de agua antes de la instalación.

- **Rango recomendado de dureza del agua:** 2-4 granos por galón
- **Rango recomendado de ph:** 7.0 a 8.0
- **Rango aceptable para la concentración de cloruro:** 0-30 ppm

- 2 **Drenado:** Escoja el drenado posterior o frontal y conecte la conexión que no se está usando. Acomode el drenado con espacio de aire.
- **Drenado frontal:** Tubería de 1/2" de cuerda macho a 6.5" SNPT
 - **Drenado posterior:** Tubería de 1/2" cuerda macho a 7.0" SNPT

③ **Suministro eléctrico:** Se requieren dos suministros:

1. Circuito de calentamiento. Elija uno:

- | | | |
|----------------|-------------------|---------------------------------------|
| 208V/60/3 | 99.4 amperes | circuito de calent.de 34.2kW |
| 208V-240V/60/3 | 75.4-86.2 amperes | circuito de calent.
25.7-34.2kW |
| 440-480V/60/3 | 40.2-43.0 amperes | circuito de calent. de
28.7-34.2kW |

2. Circuito de control:

120V/60/1 Circuito dedicado de 15 amp, 20 amperes máx.

- 4 Campana de extracción:** Collar de conexión de 8" (20.3 cm) de diámetro. Se requiere 690 cfm mínimo con una caída de presión estática de 0.6" w.c. por la campana. El cliente debe proporcionar el ducto y el extractor de acuerdo a los códigos locales. El horno cuenta con un elevador con 10.0 amperes máximo, 1/2 H.P. y 120 V para la operación del extractor. Se requiere el extractor para el horno. Consulte a las autoridades de su localidad para determinar si se va a necesitar el ducto tipo I (grasa) o el tipo II (vapor). La conexión de la campana es adecuada para la conexión de la ventilación sencilla de pared, excepto cuando los productos de panadería tienen mucha grasa.

INSTALACIÓN

El piso debe estar nivelado a 1/8" (0.31 cm) por pie para la instalación correcta. El declive no debe exceder 3/4" en todas las direcciones debajo del horno. Los anclajes al piso requieren un mínimo de sustrato de piso de 1" de grosor. Precaución: Para reducir los riesgos de incendios, coloque el equipo sobre una superficie no combustible o en pisos de material y acabados no combustibles que puedan tocar la parte inferior del horno. También lo puede montar sobre una losa que no tenga material combustible que pueda entrar

en la parte inferior del equipo.

Importante: No dirija las conexiones de los servicios públicos (cableado, tuberías, etc.) en o debajo de pisos no combustibles abajo del equipo.

- Se necesita espacio de 115" SNPT para inclinar hacia arriba el horno
- Se recomienda tener un espacio de 130" SNPT para el servicio

El cliente es responsable de todos los costos de instalación y de: Tirar todo el material de empaque del equipo, descargar el horno cuando llegue, realizar los mecanismos de instalación y las conexiones de servicio locales como electricidad, gas, agua, ventilación y drenaje de acuerdo a los códigos locales. El técnico de servicio autorizado de Baxter debe supervisar y aprobar cualquier instalación y realizar la instalación del horno para validar la garantía.

Espacio mínimo para construcciones combustibles

- 0" a lados y en la parte trasera
- 18" en la parte superior

ESPECIFICACION BREVE

El horno es de acero inoxidable y fabricado en Estados Unidos por Baxter Mfg. El espacio para el horno no debe ser mayor a las medidas del horno (55" de largo x 52" de profundidad y 104.5" de altura) y debe tener una campana integral que sobrealga a 31" mínimo para garantizar la captura adecuada de vapor. La campana Tipo I debe estar enlistada en el estándar UL710 y tener una extracción de un solo punto. El panel de control cuenta con configuraciones programables con funciones de autoencendido y apagado y los ajustes de las cuatro fases de rostizado y horneado.

El sistema de calentamiento debe estar diseñado con un rango de potencia nominal de 34.2kW y utilizar un grupo de 12 resistencias tubulares Incoloy. Las resistencias deben ser del tamaño adecuado para maximizar su durabilidad, con una densidad máxima de watts de 32w/in² y ser retiradas de forma independiente para facilitar el servicio. El horno tiene también el sistema independiente y patentado de vapor de esferas de fundición que convierte 1.0 galones de agua en vapor en 20 segundos a una temperatura igual o mayor a 400°F. Cuenta con tres paneles de vidrio en la ventana para que pueda tocarla con seguridad, una puerta reversible en campo, un piso al ras patentado y ajustable para que el carro entre de forma fácil al horno sin ninguna rampa y un centro de diagnóstico con luces indicadoras de estado y con nivelesores incluidos. El horno cumple con las siguientes aprobaciones: Con los UL de seguridad, sanidad y gas de Estados Unidos y Canadá y con el estándar UL710 para campanas de extracción. La campana de extracción debe cumplir con los requisitos de fabricación del artículo 507 del IMC y la norma estándar NFPA-96.