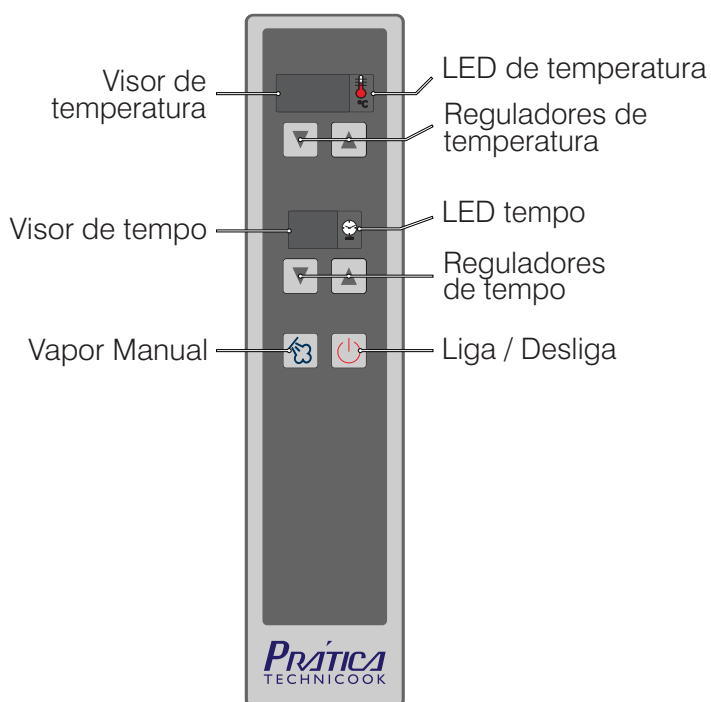


## HPE80 Convecção



### MODELO

- HPE80 - Quatro (4) - Assadeiras 40 cm x 60 cm

### INDICAÇÃO

- Para padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência e apoio em restaurantes e instalações que destinam-se a servir a todo momento.

### CARACTERÍSTICAS

- Controle de temperatura de 50°C a 230°C.
- Controle de tempo (de 1 até 99 minutos).
- Construído em aço inoxidável.
- Isolamento de alta performance em lâ de rocha.
- Pés ajustáveis.
- Aquecimento por resistências blindadas.
- Convecção por circulação de ar forçado por meio de turbinas de alta performance, com sistema de reversão.
- Porta com vidro duplo temperado.
- Vapor gerado por injeção direta na câmara.
- Uso eficiente de energia.
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

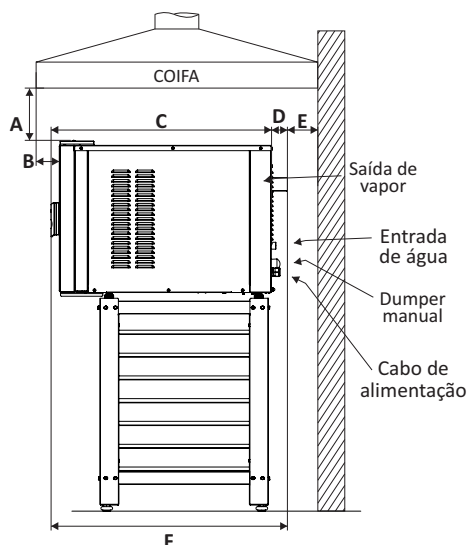
- Base de Apoio;
- Assadeiras de alumínio 40x60cm.

### CERTIFICAÇÃO

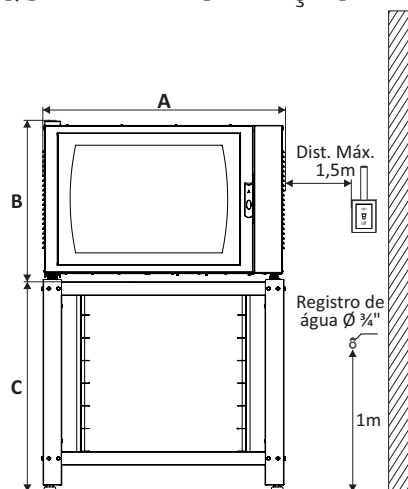
- Forno HPE80 é certificado conforme Portaria INMETRONº 446.



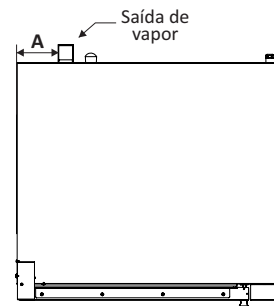
## ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



A	B	C	D	E	F
400	300	832	61	75	893



A	B	C
905	600	775



A
138

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

## INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forno. A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

## ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Tomada
HPE80	220	Mono	50/60	6.3	40	3x6	32A (2P+T)
	220	Tri	50/60	6.3	20	4x4	32A (3P+T)
	380	Tri	50/60	6.3	16	5x2.5	16A (4P+T)

## ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M (não incluso) para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

- Fator pH: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Sílica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 3 a 8 m/H<sub>2</sub>O
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

## DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado			
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
HPE80	600	905	893	86	910	1020	980	122
Capacidade	HPE80				4 Assadeiras 40cm x 60cm			
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção				
Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita	Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			