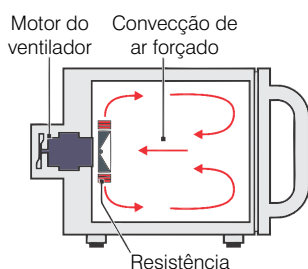
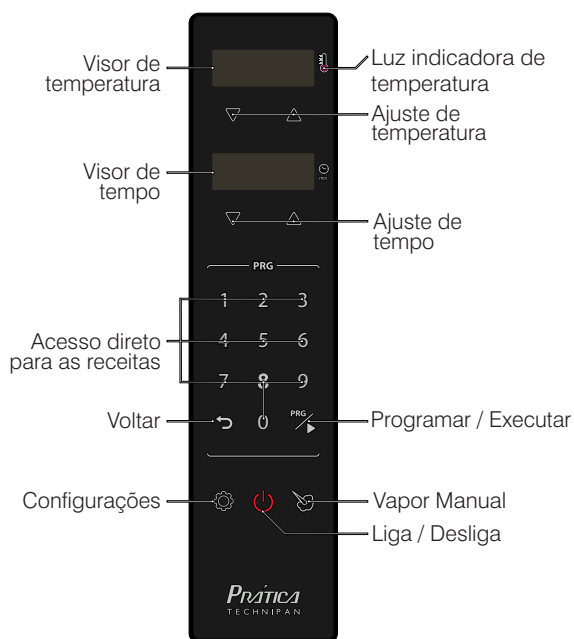


MINICONV CLASSIC PROGRAMÁVEL

Fornos de Convecção



MODELO

- Miniconv Classic Programável - Quatro(4) - Assadeiras 35cm x 35cm

INDICAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento.
- Conexão USB para importação e exportação de receitas.
- Versão Inox e Black.
- Controle de temperatura de 30°C até 230°C.
- Construído em aço inoxidável.
- Pés ajustáveis.
- Aquecimento por resistências blindadas.
- Vapor em 3 níveis gerado por injeção de água no início do passo. Temperatura máxima de injeção de 230°C.
- Convecção de ar forçado por meio de turbinas radiais de alta performance.
- Função: Convecção Off para confeitaria.
- Sistema de iluminação de câmara.
- Porta com vidro duplo temperado e rebatível permitindo facilidade na higienização.
- Empilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1).
- Uso eficiente de energia.
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ITEM DE SÉRIE

- Quatro Assadeiras 35cmx35cm.

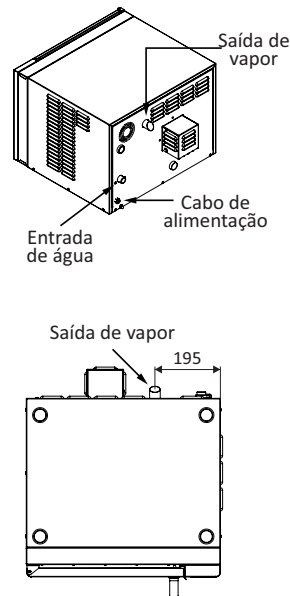
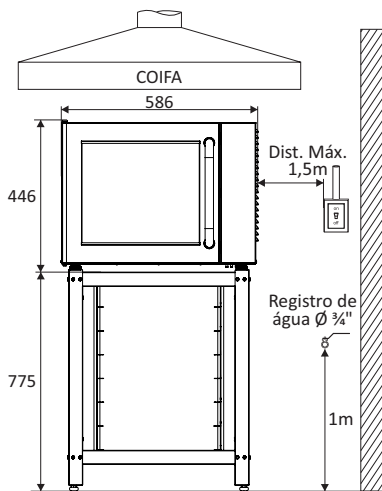
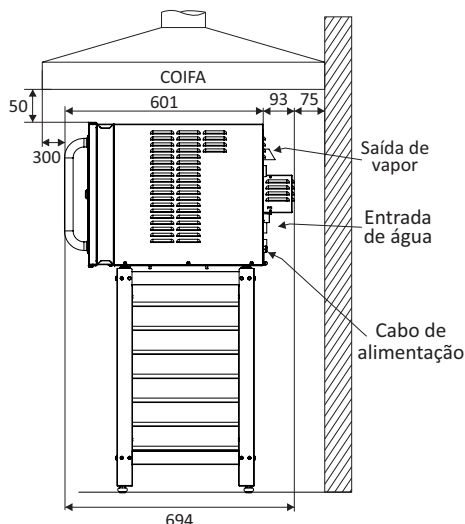
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Base de Apoio.



OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm 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. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da 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 (mm²)	Tomada
Miniconv Classic Prog.	220	Mono	50/60	2,56	16	3x1.5	16A (2P+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: 5 a 15 m/H₂O
- 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)
Miniconv Classic Prog.	446	586	694	32	490	650	740	34
Distância entre assadeiras					70mm			
Capacidade		Miniconv Classic Prog.			4 Assadeiras 35cm x 35cm			
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	