

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III

CARACTERÍSTICAS GENERALES

HORIZON III - Horno profesional para hostelería.
Cámara de cocción perfectamente lisa y hermética con bordes redondeados.
Puerta de cierre con doble acristalamiento templado, cámara de aire y cristal interior termorreflectante para una menor radiación de calor hacia el operario y una mayor eficacia.
Cristal interior con apertura abatible para facilitar la limpieza.
Deflector de apertura para facilitar la limpieza del compartimento del ventilador.
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El panel de control del horno manual consta de selectores y mandos con un diseño ergonómico que facilita su uso y lo hace intuitivo. Las funciones se controlan mediante mandos electromecánicos, mientras que los indicadores luminosos proporcionan información clara e inmediata sobre el funcionamiento del horno.

MODO DE COCCIÓN: Cocción manual con tres modos de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO: Panel selector electromecánico con luces de control de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DE CONTROL: Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción. Ventilación manual de la cámara. Iluminación LED de la cámara de cocción. Protección IPX3 contra chorros de agua.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO: Sistema de lavado manual con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III

Información t'cnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	HOGM051E
DEFINICIÓN	ICGM051E MISTO GAS 5T C/MEC.
LÍNEA COMERCIAL	ICON E
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	812 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	725 mm
DIM. ALTURA	770 mm
PESO NETO	83 Kg
VOLUMEN (neto)	0.453
LONGITUD DEL PAQUETE	910 mm
ANCHO DEL PAQUETE	870 mm
ALTURA DEL ENVASE	1000 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,792 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	95 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.25 kW
POTENCIA DE GAS	8.5
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX3
MODELO CERTIFICADO	MEGM051E

**HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X
1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECÁNICOS**

Project

Rev.:

Zone:

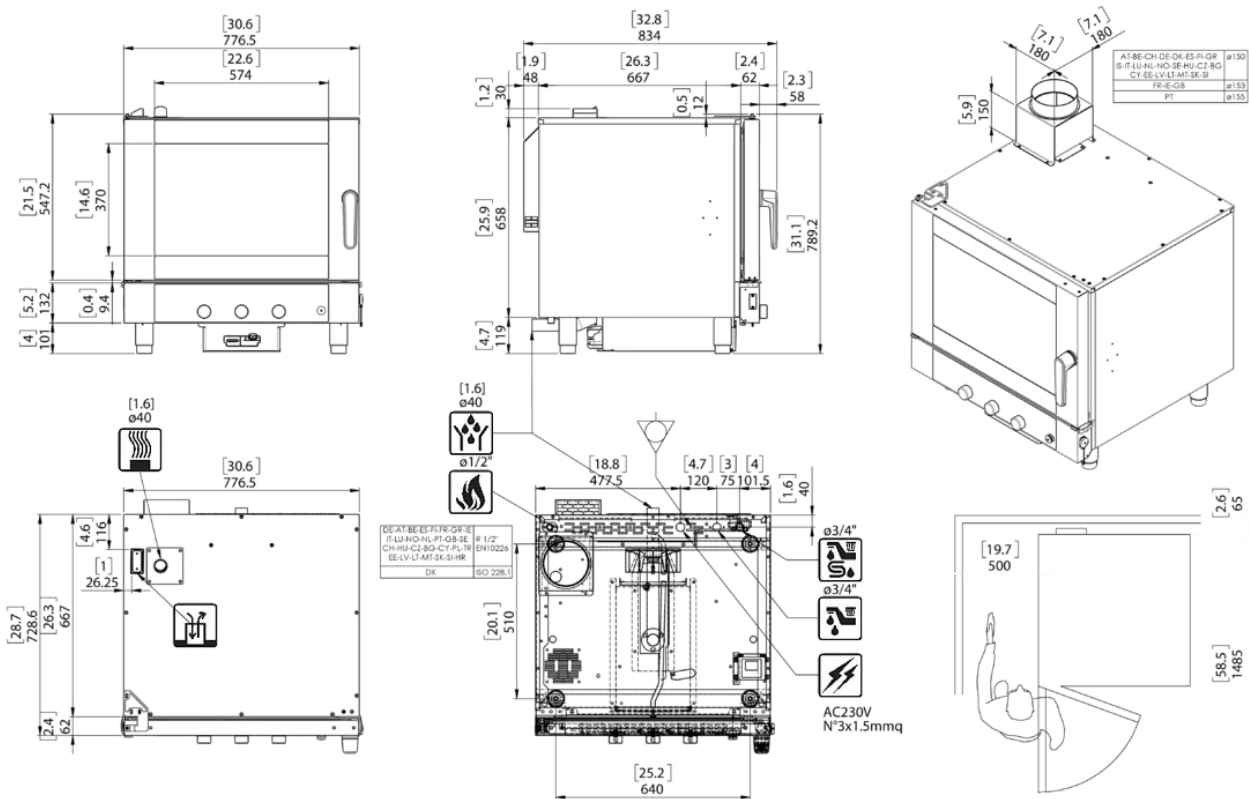
Location:



CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III



Dimensions: Millimeters [inches]

ICGT051E/ICGM051E

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modification techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III

PRODUCTOS GAMA PLUS



uniformidad de cocci3n siempre,
gracias al sistema CLIMA: control
automático de temperatura y
humedad siempre ideal en funci3n
del alimento a cocinar.



En los hornos de gas, gracias al
sistema de modulaci3n del
quemador Green Fine Tuning y al
intercambiador de calor patentado
de alta eficiencia, se evita el
derroche de energía y se reducen
las emisiones nocivas.



El sistema Ecospeed Dynamic, en
funci3n de la cantidad y el tipo de
producto, optimiza y controla el
suministro de energía, garantizando
en todo momento la temperatura de
cocción correcta, evitando
fluctuaciones y, por tanto, un menor
consumo de energía y agua y una
menor p3rdida de peso.

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECA'NICOS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
RP04	RP04	JUEGO DE RUEDAS PARA SOPORTES, 2 DE ELLAS CON FRENO
NPT071	NPT071	SOPORTE DE BANDEJA - INSERTABLE EN SOPORTE DE 45 MM DE DISTANCIA ENTRE EJES
NPT064	NPT064	SOPORTE PARA BANDEJAS - INSERTABLE EN EL SOPORTE
NPF04	NPF04	KIT DE PIES EMBRIDADOS PARA SOPORTES, PARA INSTALACIONES NAVALES
KIPS051E	KIPS051E	KIT PUERTA CONTRARIA
KFP002	KFP002	KIT DE TOPE DE PIE
ISR071S	ISR071S	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE PARA INSERCIÓN DE ENFRIADOR DE CHORRO MOD. 050-051 - FULL AISI 304
ISR071E	ISR071E	SOPORTE BASE DE ACERO INOXIDABLE - FULL AISI 304
ILV126	ILV126	ARMARIO DE PRUEBAS CON HUMIDIFICADOR Y CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES - PUERTAS DE CRISTAL
IGP516	IGP516	PAR MAMPAROS - GN - 600 X 400
IGP464	IGP464	PAR MAMPAROS - 600 X 400
ICLD	ICLD	DUCHA DE MANO COMPLETA CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
IBAS051	IBAS051	BARRA INASTILLABLE
PLG3016	PLG3016	ENCHUFE ELÉCTRICO - 230 V - 16A - 2P+T
PCSM	PCSM	FLOWMETER 10-100
PCSK	PCSK	SET DE CABEZAL DEL FILTRO PURITY C STEAM
PCSF	PCSF	CARTUCHO PURITY C STEAM 1100
CBL3015	CBL3015	CABLE - 3 MT - 3 X 1,5 MMQ
ICFX01	ICFX01	FILTRO DE GRASA
RP004	RP004	JUEGO DE RUEDAS DE LAS CUALES 2 CON FRENO
IKG071	IKG071	KIT SUPERPOSICIÓN
IKG051	IKG051	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE071	IKE071	KIT SUPERPOSICIÓN
IKE051	IKE051	KIT SUPERPOSICIÓN

HORNO COMBINADO A GAS DE VAPOR DIRECTO - 5 X 1/1 GN - 5 X 600 X 400 • MANDOS ELECTROMECÁNICOS

Project
Rev.:
Zone:
Location:





CODICE
HOGM051E

MODELLO
HOGM051E

SERIE
Horizon III

OPTIONAL

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OCBM4	TRANSFORMADOR DE AISLAMIENTO PARA CONEXIÓN BIFÁSICA/MONOFÁSICA PARA MODELOS A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
	ISP464	SUPLEMENTO POR BANDEJA PORTAPANQUEQUES IGP VERSIÓN PASTELERÍA
	IPS051	PUERTA OPUESTA
	APDS	SEGURIDAD APERTURA PUERTA CON DOBLE RESORTE