FIT SM
HORNO COCCIÓN ACELERADA

IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	2.9 kW
Corriente	13.2 A
Enchufe	Monofásico Domiciliario 16A
Cable	3x1.5 mm²
Altura	120cm



PRÁTICA

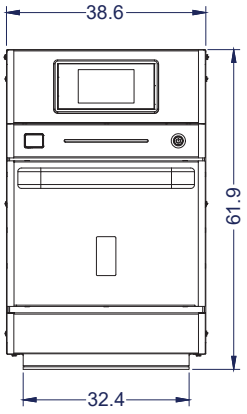
CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero inoxidable
Capacidad:	13 litros
Dimensiones equipo:	38.6 x 69.3 x 61.9 cm
Dimensiones embalaje:	51 x 89.7 x 90.3 cm
Dimensiones cámara:	31.5 x 30.8 x 13.3 cm
T° de trabajo ajustable:	30°C a 230°C
Peso neto:	56kg
Peso embalaje:	75 kg

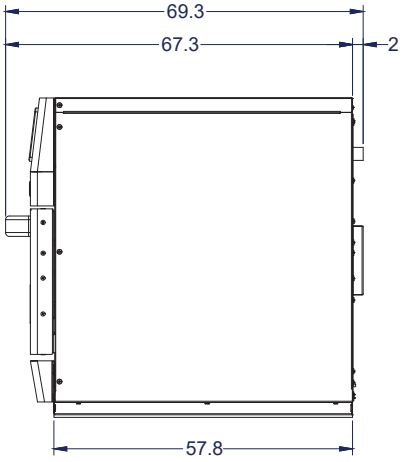
- Para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados pre fritos, preadhesivos, lasas, pastas, sándwiches y otros alimentos semi listos, con excelentes resultados de sabor, visual y crocancia.
- **No se recomienda el Fit SM en operaciones con productos congelados.**
- Tiene 1 magnetrón de 1.100 Watts de potencia.
- Almacena 1024 recetas con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- Conexión USB para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.
- IOK: Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi.
  Panel touchscreen fácil de operar.
- Control independiente de la velocidad de aire, temperatura y microondas.
- Certificación Ventless: No requiere el uso de campanas ni filtro catalítico. Fácil de quitar para su limpieza.
- Accesorios no incluidos: 1 canasta de teflón cerrada, 1 pala de aluminio.
- Accesorios opcinales: 1 canasta ondulada perforada.

PLANIMETRÍA

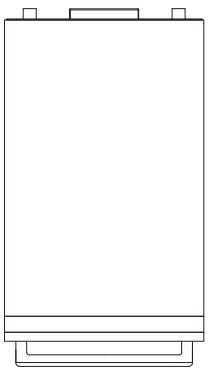
Unidad: cm

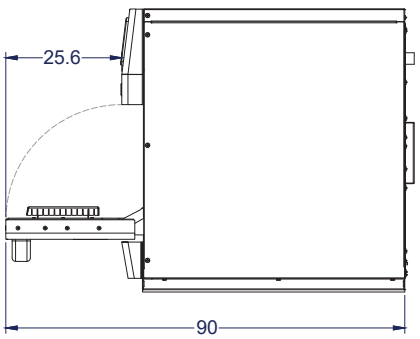


Vista Elevación



Vista Derecha

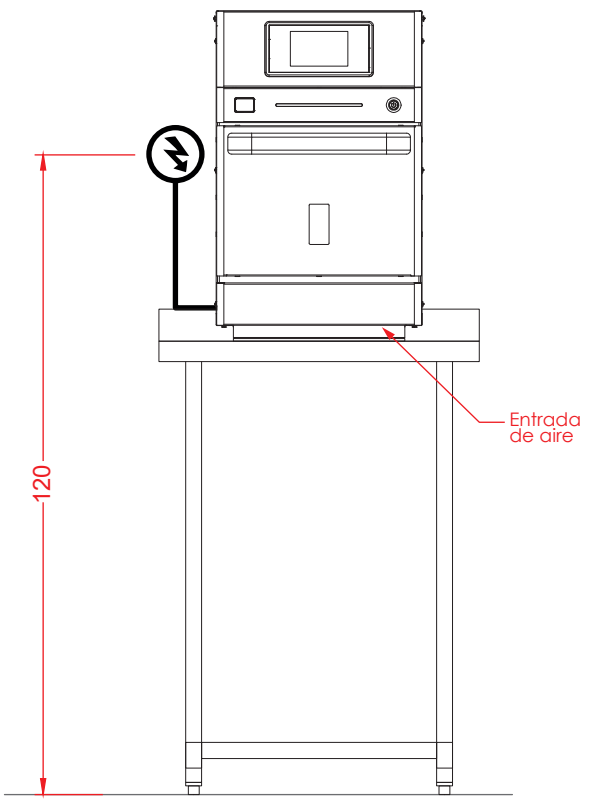

Vista Planta



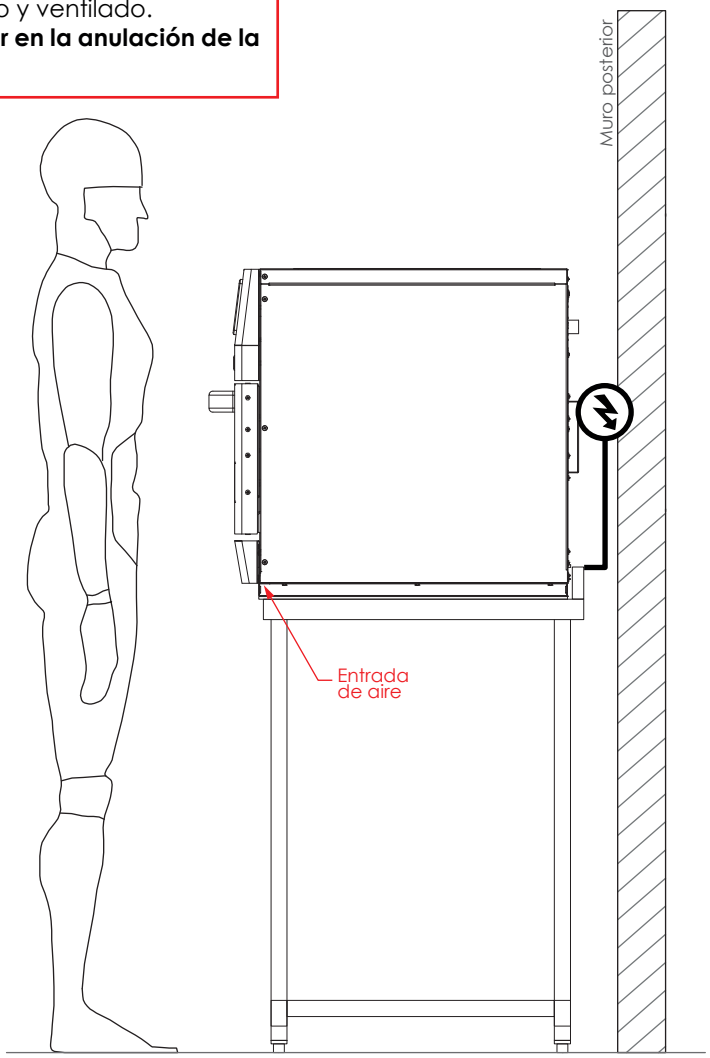
DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

No se recomienda ubicar el producto cerca de hornos, freidoras u otros equipos que emanen grasa, humo y calor.
Instalar el producto en un lugar nivelado y ventilado.
Una instalación incorrecta podrá resultar en la anulación de la garantía del equipo.

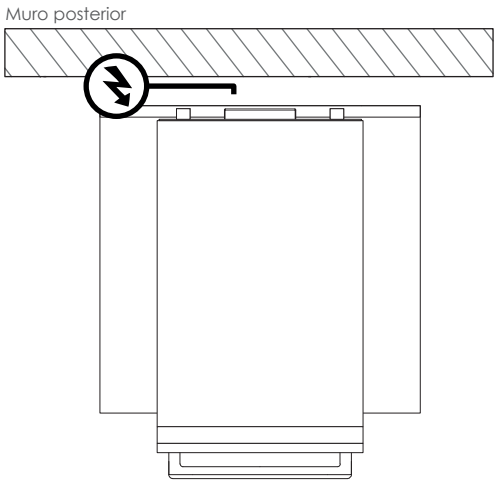


Vista Elevación



Operario, estatura 175cm

Vista Derecha



Vista Planta

Para una ventilación adecuada, disponer de un espacio mínimo de 2 cm entre la parte trasera del horno y la pared. El stop ubicado en la parte trasera del horno ha sido diseñado para proporcionar este espacio necesario en la parte trasera del horno y no se debe quitar.

No bloquear las entradas y salidas de aire ubicadas en la parte frontal y trasera del producto.

