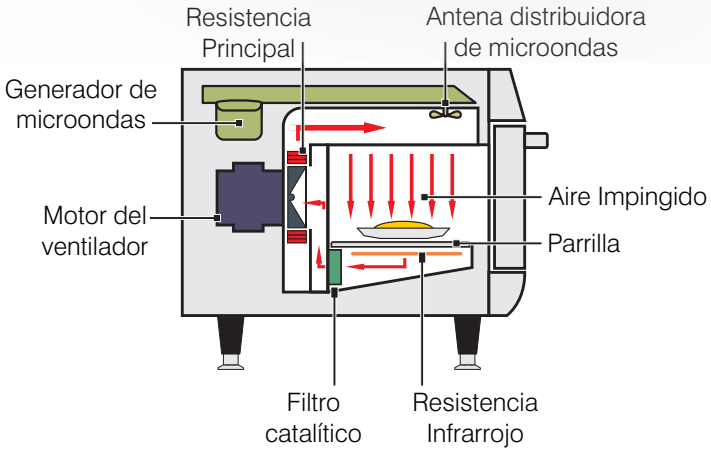
Copa Express

Speed Oven (17.5L)



Ilustración del funcionamiento



INDICACIÓN

- El horno Copa Express es indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados pre-fritos, preadhesivos, lasas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos, con excelentes resultados de sabor, visual y crocán. La tecnología de convección de aire comprimido combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos hasta diez veces más rápido que los procesos tradicionales.
- Es el Speed Oven compacto con mayor capacidad interna del mercado, único que contiene GN de 1/2 (325mm x 265mm x 100mm) con apenas 405mm de ancho, ocupa poco espacio en la bancada de trabajo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada uno, divididas en 16 grupos.
- Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de grupos, recetas y configuraciones.
- Temperatura ajustable de 30 ° C a 280 ° C, con control independiente de las resistencias superiores e inferiores.
- Panel táctil de fácil manejo.
- Control de Aire caliente, Microondas y Resistencia.
- Pies niveladores.
- Permite el uso de utensilios metálicos.
- Construido en acero inoxidable.
- Funciones: Modo de prueba, Favoritos y Guía de limpieza diaria.
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Pala Inox; Bandeja de Aluminio y Pen drive para recetas.



Negro Naranja Inox

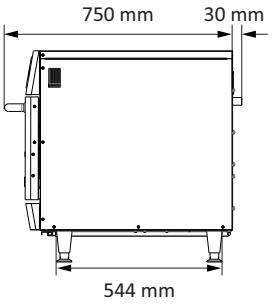
Prática Klimaquip Ind. e Com. S.A. - Brasil
Rodovia BR 459, km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG
Tel: +55 35 3449 1235
pratica@praticabr.com

Prática Products, Inc - USA
675 Town Square Blvd/Suite 200
Garland TX 75040
Contact: Rocio Gonzalez
Tel: +1 214 299-7726
Email: contact@praticausa.com

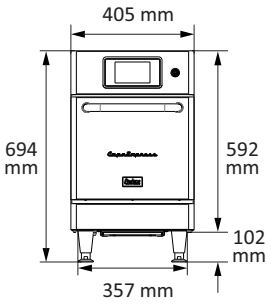
PRÁTICA

Copa Express
Speed Oven

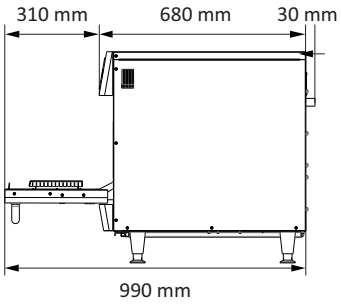
DIMENSIONES DEL PRODUCTO



Vista Lateral

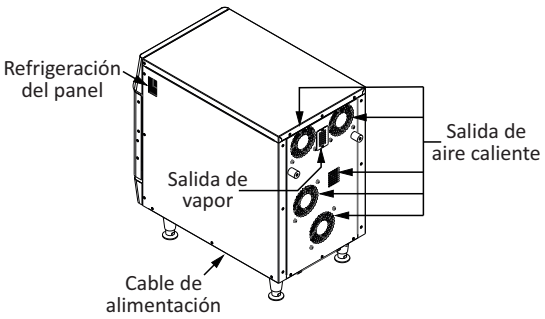


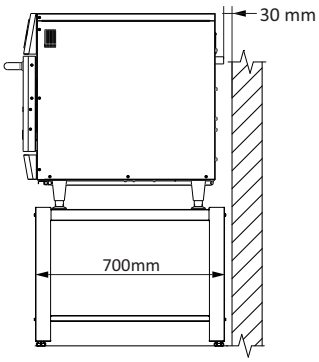
Vista Frontal



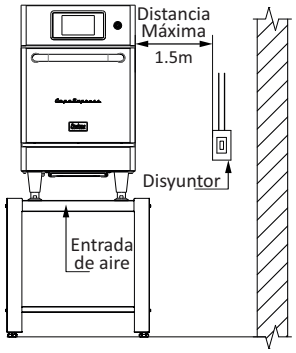
Vista Lateral con Puerta Abierta

INSTALACIÓN





Vista Lateral



Vista Frontal

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de instalación cumplen las especificaciones técnicas que figuran en la etiqueta de identificación que se encuentra en el panel posterior del producto.

El disyuntor debe estar ubicado a más de 1,5 m del producto.

Este producto está equipado con un enchufe de 3 pines, que debe conectarse a una toma, correctamente instalada y puesta a tierra. En el caso de cortocircuito, la conexión de tierra de la unidad reduce el riesgo de descarga eléctrica.

Las características de la red eléctrica en el lugar de instalación son responsabilidad del cliente.

Región	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable	Enchufe	
Brasil	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm²	32A (2P+T)	
América Latina	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm²	32A (2P+T)	
	220	Mono	50		32		32A (2P+T)	
	380	Tri	50		16		16A (3P+N+T)	

INSTRUCCIONES GENERALES

El producto debe instalarse sobre una base que soporte su peso (aproximadamente 79 kg)

Para una ventilación adecuada, es necesario un espacio mínimo de 25mm entre los laterales del horno y la pared y 30mm entre la parte trasera del horno y la pared.

No bloquee las entradas y salidas de aire ubicadas en los laterales y posteriores del producto.

No es recomendable colocar el producto cerca de cocinas, freidoras, planchas u otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

El producto debe instalarse en un lugar nivelado y ventilado.

La instalación incorrecta puede anular la garantía del equipo.

DIMENSIONES

	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja			
Copa Express	Altura	Ancho	Prof.	Peso	Altura	Ancho	Prof.	Peso
	694mm	405mm	780mm	79kg	820mm	550mm	900mm	115kg

Dimensiones de Cámara	Capacidad	Altura	Ancho	Profundidade
	17.5L	183mm	336mm	287mm

Distancias de Pared	Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha
	25mm	30mm	25mm