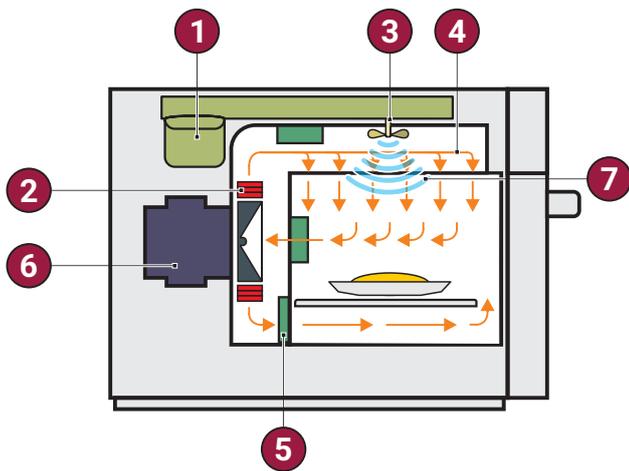


Fit ST Speed Oven



Ilustración del Funcionamiento



1. Magnetron (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor de ventilador
7. Microondas

INDICACIÓN

- El horno Fit ST 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 veinte veces más rápido que los procesos tradicionales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

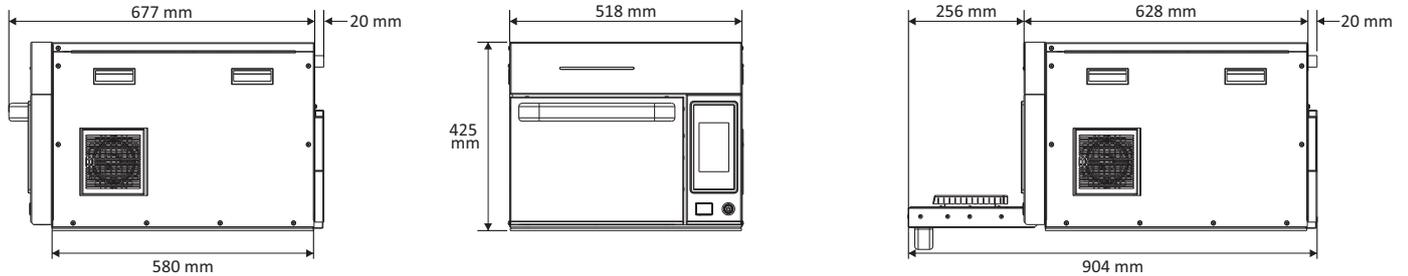
- Posee 2 (dos) magnetrones de 1.100 vatios de potencia cada uno;
- Almacena 1.024 recetas con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- IOK: plataforma que permite administrar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas a través de Wi-Fi o conexión cableada (RJ45);
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C;
- Panel touchscreen fácil de operar;
- Control independiente de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con certificación Ventless, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en acero inoxidable;
- Apilable (1+1), soporta hasta 72 kg;
- Guía de limpieza diaria, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;
- Un año de garantía en piezas y mano de obra (excepto ítems de desgaste natural).

ACCESORIOS INCLUIDOS

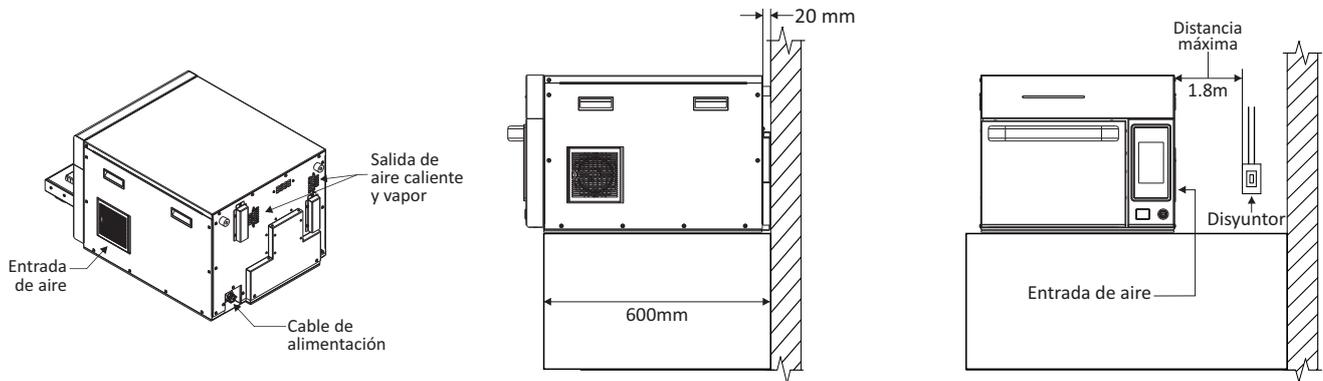
- 01 - Canasta de teflón cerrada;
- 01 - Pala de aluminio.



DIMENSIONES DEL PRODUCTO



INSTALACIÓN



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica del lugar de instalación cumplan con las especificaciones técnicas informadas en la etiqueta de identificación ubicada en el panel trasero del equipo.

Ubicar el disyuntor a no más de 1,8 m del equipo.

Este producto está equipado con un enchufe que debe conectarse a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra.

En caso de cortocircuito, la conexión a tierra de la unidad reduce el riesgo de descarga eléctrica.

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

Región	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	*Disyuntor (A)	Cable	Enchufe
América Latina	220	Mono	60	6.5	32	3x4 mm ²	32A (2P+T)
	220	Mono	50		32	3x4 mm ²	32A (2P+T)
	380	Tri	50	16	5x2,5 mm ²	16A (3P+N+T)	

*Práctica recomienda instalar un disyuntor tipo D.
La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa local.

INSTRUCCIONES GENERALES

Se debe instalar el producto sobre una base que soporte su peso (aproximadamente 72 kg). Para una ventilación adecuada, disponer de un espacio mínimo de 20 mm 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.

No se recomienda ubicar el producto cerca de hornos, freidoras, chapas 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.

DIMENSIONES

Fit ST	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja			
	Altura	Ancho	Prof.	Peso	Altura	Ancho	Prof.	Peso
	425mm	518mm	697mm	72kg	722mm	620mm	825mm	94kg
Dimensiones de cámara	Capacidad		Altura	Ancho	Profundidad			
	13L		133mm	315mm	308mm			
Distancias de pared	Lateral izquierda		Trasera		Lateral derecha			
	0mm		0mm		25mm			