

## Modelo RE 115



### Horno de conveccion natural 115 litros

Alto rendimiento de secado, desempeño y temperatura a precio economico

#### Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

#### Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	115
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 220
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 3.5
Precision a 150 °C (± C):	± 0.3
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	60
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	25
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	1000

#### Dimensiones Exteriores: (\*\*)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	800 / 760 / 660
----------------------------	-----------------

#### Dimensiones Interiores: (\*\*)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 480 / 400
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	63
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	930 / 1000 / 810
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 78



Diseñado y Fabricado en Alemania

(\*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0079

(\*\*) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.