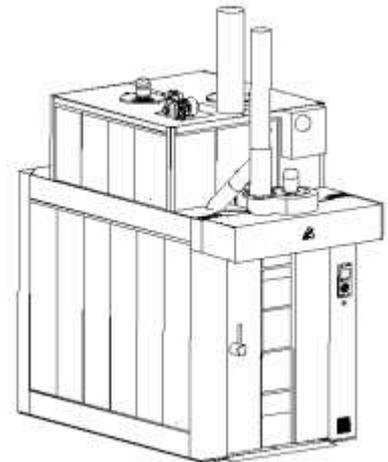


## Horno Estático PSII-400

HORNO ESTATICO P/3 CARROS 70x90  
 CHAPERIA EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE  
 SISTEMA DE HUMIDIFICACION  
 PANEL PROGRAMABLE



### DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

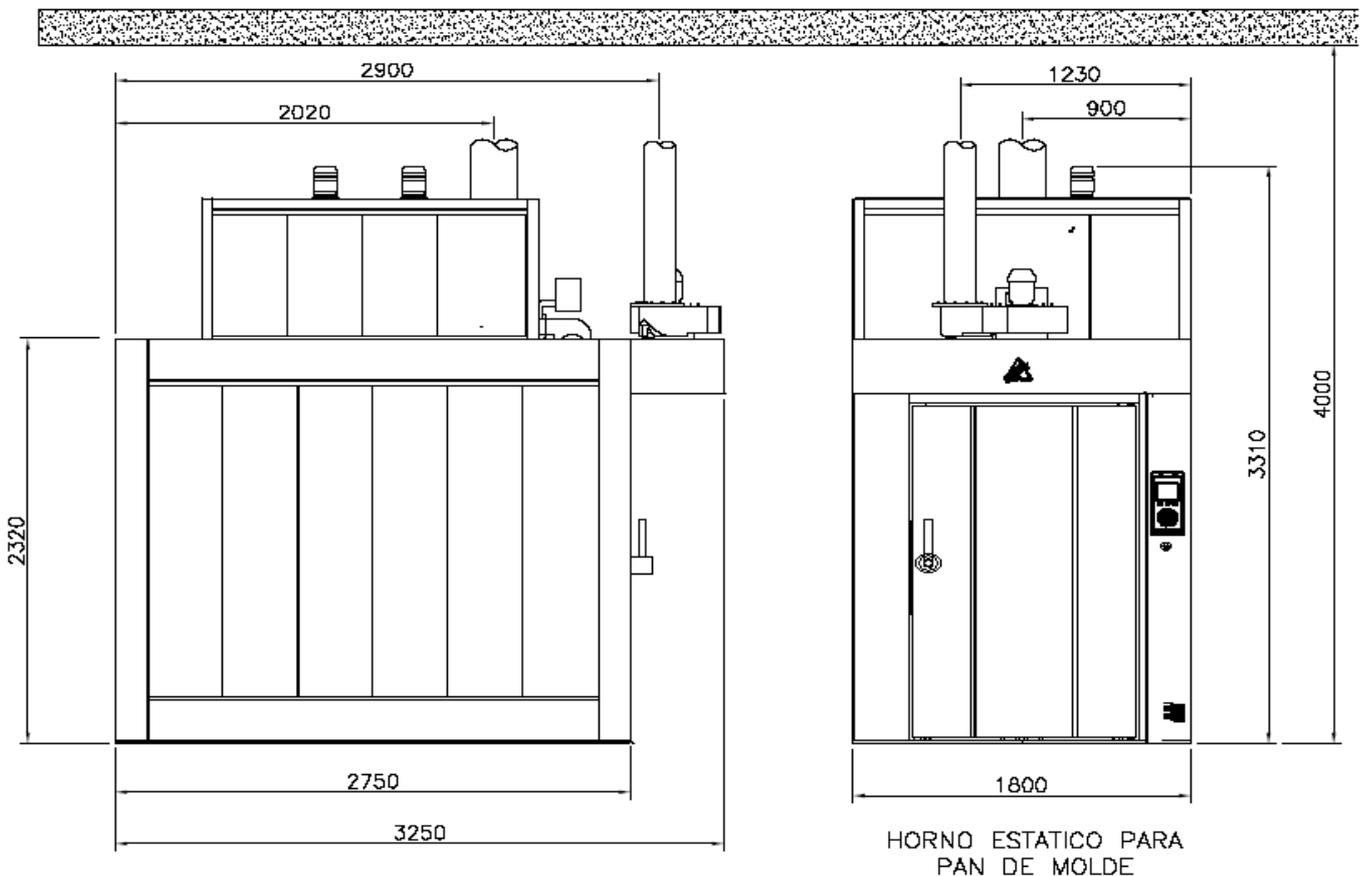
Modelo	PSII-400
Uso Planeado	Cocción de productos de panadería. (Pan de sándwich/molde)
Capacidad productiva	3 Carros 70x90
Carga máxima (masa cruda)	500 kg (Según tipo de producto)
Temperaturas máximas admisibles	300 °C
Horas de trabajo recomendadas	16 horas/día.
Corriente	Trifásica / Monofásica (c/inverter)
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Térmica Máxima Instalada	120.000 cal/h
Consumo Máximo Gas Natural (G20)	14.5 m3/h
Consumo Máximo GLP	11 kg/h
Consumo Máximo Gasoil	13.3 l/h
Los consumos promedios pueden tomarse orientativamente en un 50% del máximo. Siendo estos valores que pueden fluctuar por las condiciones de uso (carga de producto, duración de la cocción, temperatura de la cocción, uso de vapor, etc.)	
Consumo Máximo Eléctrico de los Accionamientos en 380 V	3.21 Kw/h
Consumo Máximo Eléctrico de los Accionamientos en 220 V	3.85 Kw/h
Peso total	1820 Kg
Ancho	1800 mm
Alto	3310 mm
Profundidad	2750 mm (sin campana) / 3250 mm (con campana)

## Horno Estático PSII-400

Zona de Trabajo	Altura mínima del local 4000 mm.
Normas locales	La instalación del equipo se debe hacer según las reglas nacionales y locales (normas, códigos, o regulaciones) en vigor.
Piso del sector	El piso en el que se apoyará el horno debe ser liso y nivelado. Esa misma área, así como también la que rodea el horno, debe ser capaz de soportar el peso del horno. El equipo se debe instalar solamente en pisos incombustibles
Ambiente Admisible	Lugar bien aireado, p/asegurar una adecuada cantidad de aire p/ la combustión y la ventilación (respetando reglamentaciones vigentes en el país donde se instala el horno) Predisponer (antes de la llegada del técnico montador) el sitio con todas las conexiones y c/ el horno según se indica en los diagramas
Conexión suministro Gas (Ref.C)	Ø 1¼" = 31,75 mm
Conexión suministro Gasoil (Ref.C)	Ø 5/16" = 7,94 mm
Conexión suministro Agua (Ref.A)	Ø 3/4" = 19.05 mm
Presión suministro Gas	2 a 3,5 KPa
Presión suministro Gasoil	10 a 35 KPa
Presión suministro Agua	0.5 a 2.5 Bar
Chimenea Gases de Combustión (Ref.D)	250 mm (aprox.)
Chimenea de vapor (Ref.E)	200 mm (aprox.)
ALIMENTACION (Ref.B)	
Horno c/generador de calor Gas o Gasoil, línea alimentación 5x4mm <sup>2</sup> (3 Fases+Neutro+Tierra)	Alim. 380 V, llave de 20 A
	Alim. 220 V, llave de 40 A
<b>NOTAS IMPORTANTES QUE SE DEBEN OBSERVAR AL MOMENTO DE SU INSTALACION:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) En atención a las especificaciones técnicas que aquí se indican, en particular a la altura mínima de acceso, el montaje del conjunto hornalla sobre la cámara de cocción debe ser realizado con la ayuda de un autoelevador con capacidad mínima de 1500 Kg. La hornalla puede ser colocada desde cualquiera de los 4 lados de la cámara de cocción que presente libertad para la maniobra.</li> <li>(2) La llave termomagnética tetrapolar debe ser colocada en un tablero independiente, solamente para el horno, intercalado entre la línea de alimentación y el equipo.</li> </ol>	

## Horno Estático PSII-400

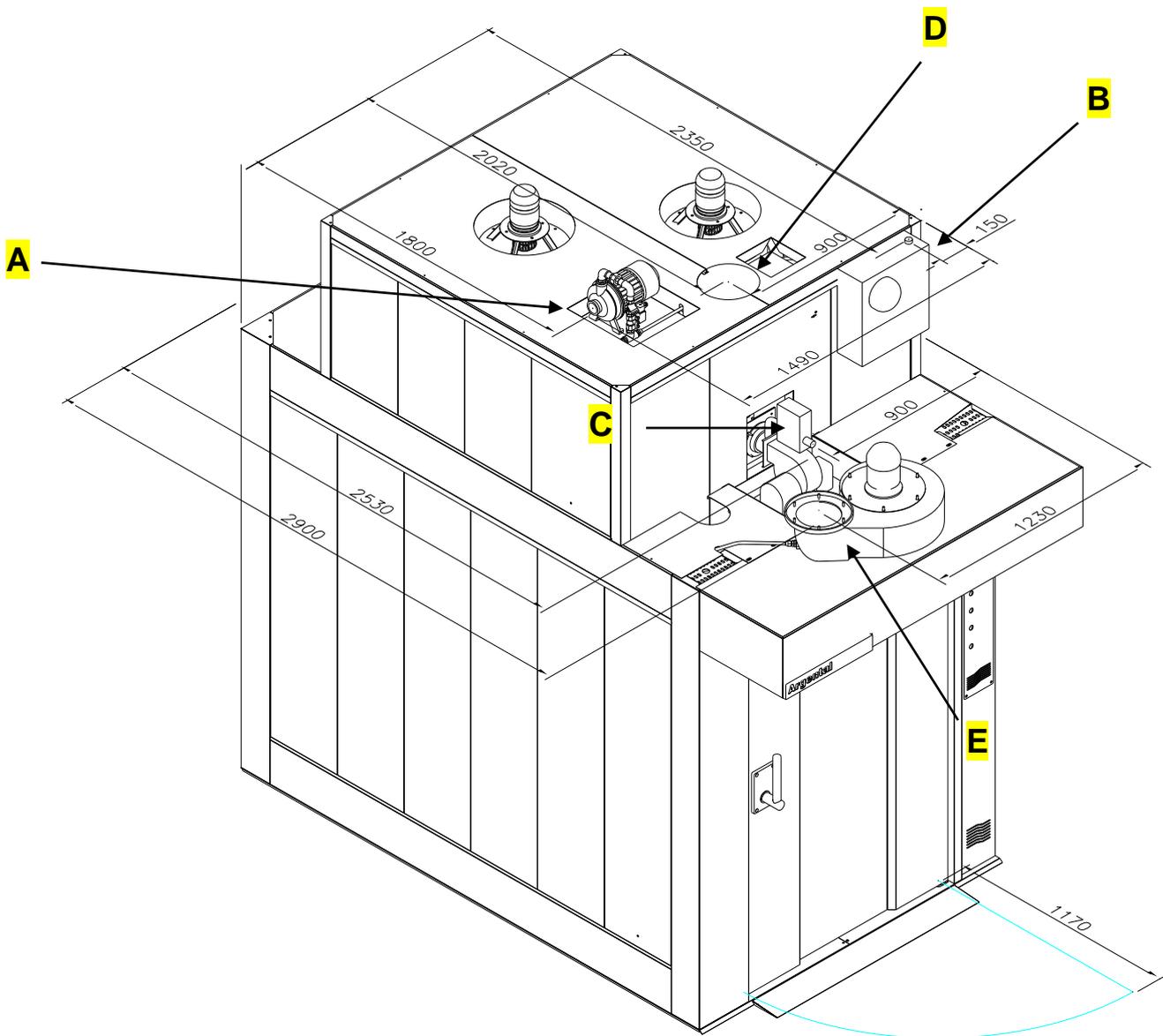
Ancho mínimo acceso desarmado	1735 mm			
Altura mínima acceso desarmado	1850 mm			
Largo mínimo acceso	2880 mm			
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)				
Cajón	TARIMA	A	B	C
Ancho (mm)	1200	1850	740	230
Largo (mm)	1500	2800	2300	2850
Alto (mm)	1200	1730	1650	970
Aislante Térmico	11 bolsas (19.8Kg) Ø500 mm x 1300 mm			



## Horno Estático PSII-400

### REFERENCIAS:

- A. Conexión línea de agua.
- B. Conexión línea de electricidad.
- C. Conexión línea de combustible.
- D. Chimenea de gases quemados.
- E. Chimenea de vapor.



Al proveer las indicaciones necesarias para una correcta instalación, ARGENTAL no se hace responsable si las características del lugar de instalación y las áreas adyacentes no cumplen los requisitos necesarios para un correcto funcionamiento del equipo