

**HOBART**

Viveros de la Colina No, 238 Col. Viveros de la Loma  
Tlalnepantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

## Horno de convección a gas serie HGC5

**HOBART****Hornos de convección a gas serie HGC5**

### Características estándar

- Parte frontal, laterales, posterior y superior de acero inoxidable
- Patas pintadas
- Puertas de acero inoxidable con ventanas de doble panel
- Quemador de 50,000 BTU/h por sección
- Ignición de chispa electrónica
- Motores de ½ HP de dos velocidades del ventilador del horno, 120/60/1 con clavija y cable de 1.8 metros, consumo total de 7.7 amperes
- Controles de temperatura de estado sólido ajustable de 150 a 500 °F (65.5 a 260 °C)
- Temporizador de 60 minutos con alarma audible en cada sección
- Interruptor para un enfriamiento rápido del horno
- Esmalte de porcelana en el interior de acero del horno
- 5 rejillas niqueladas con 11 posiciones por sección
- Conexión trasera de gas de ¾" con combinación de regulador de presión de gas y sistema solenoide de seguridad
- Un año de garantía limitada en partes y mano de obra

### Características estándar (modelos D solamente)

- Controles computarizados con reloj digital y lecturas de temperatura; temperatura de 99 horas con alarma audible; ciclo Rostizado y Conservación (Roast and Hold); cien selecciones de menú programables; programación de identificación de la rejilla
- Reloj de 24 horas con alarma

### Opciones

- Puertas de apertura independiente
- Puertas de acero inoxidable sin ventanas
- Garantía limitada de piezas y mano de obra por segundo año
- Ruedas
- 208V o 240V, 60 Hz, motor ventilador de dos



### Modelos

- HGC501:** Horno de convección a gas de una sección
- HGC501D:** Horno de convección a gas de una sección con controles computarizados
- HGC502:** Horno de convección a gas de sección doble\*
- HGC502D:** Horno de convección a gas de sección doble con controles computarizados

\*Los hornos de sección doble se suministran como dos unidades independientes con un kit de apilamiento.

### Accesorios

- Soporte abierto de acero inoxidable con soportes para rejillas ajustables, estante de acero inoxidable y opción de ruedas o patas ajustables
- Carcasa trasera de acero inoxidable
- Rejilla(s) extra(s) para el horno
- Charola de goteo de acero inoxidable
- Manguera flexible de gas con dispositivo de desconexión rápida y de restricción
- Desviador de flujo invertido para conexión de ventilación directa

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones se encuentran al reverso.



# Horno de convección a gas serie HGC5



Viveros de la Colina No, 238 Col. Viveros de la Loma Tlalnepantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

## Importante

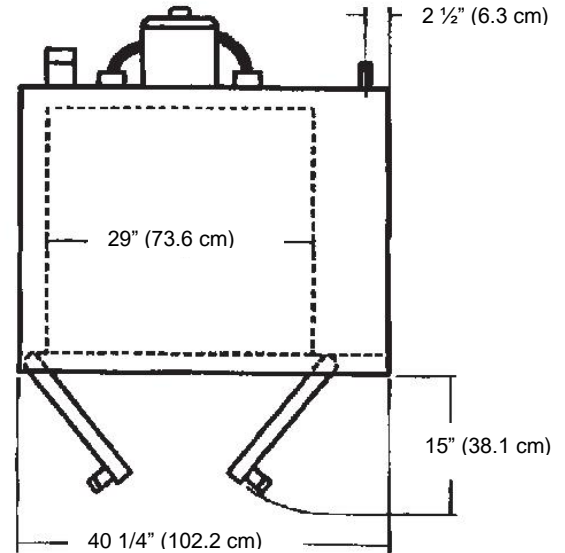
1. Se incluye una combinación de regulador de presión de gas y sistema de solenoide de seguridad en este equipo. El gas natural es de 3.5" CA y el gas propano de 10.0" CA.
2. Se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipos de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Cuando escriba a la asociación, mencione la NFPA No. 96.
3. Estos equipos están fabricados para una instalación de conformidad con la ANSZ223.1A (última edición), del Código Nacional de Gas Combustible. Puede obtener más copias de la información en la Asociación Americana de Gas, 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.

4. Espacio	Combustible	No combustible
Posterior	0"	0"
Lado derecho	2" (5.08 cm)	0"
Lado izquierdo	1" (2.5 cm)	0"

5. Este equipo está fabricado sólo para instalación comercial y no está previsto para uso doméstico.

**Al momento de ordenar, especifique el tipo de gas.**

**Especifique la altitud cuando se encuentre arriba de 2,000 ft.**



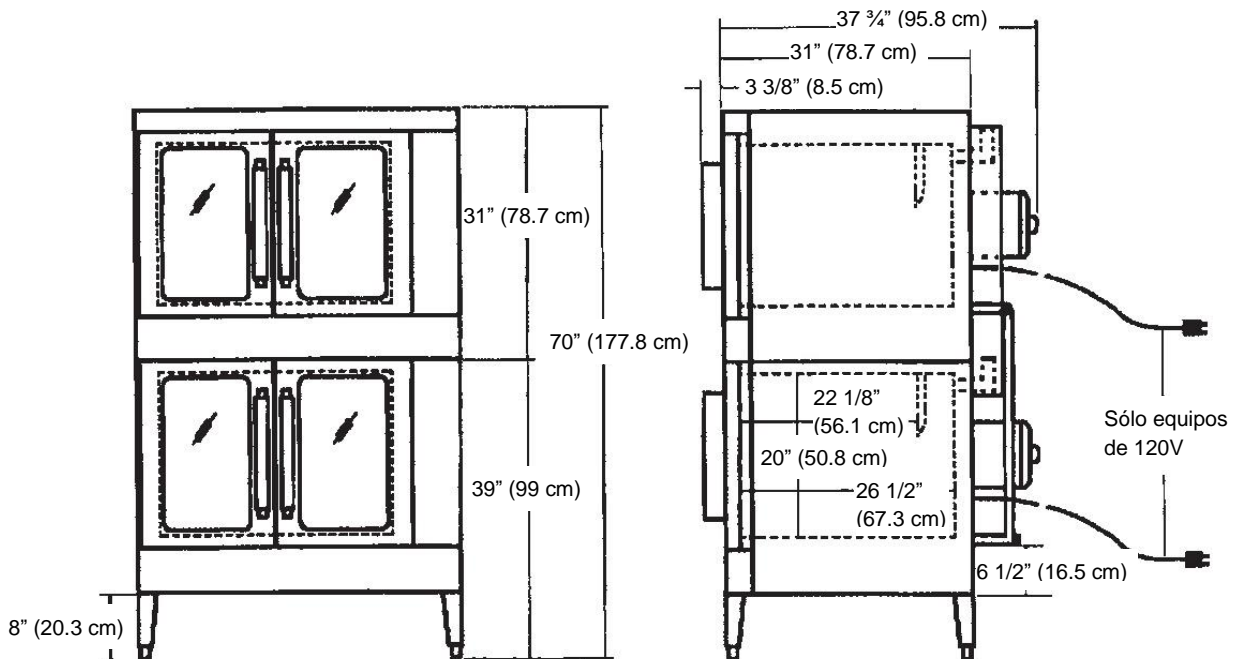
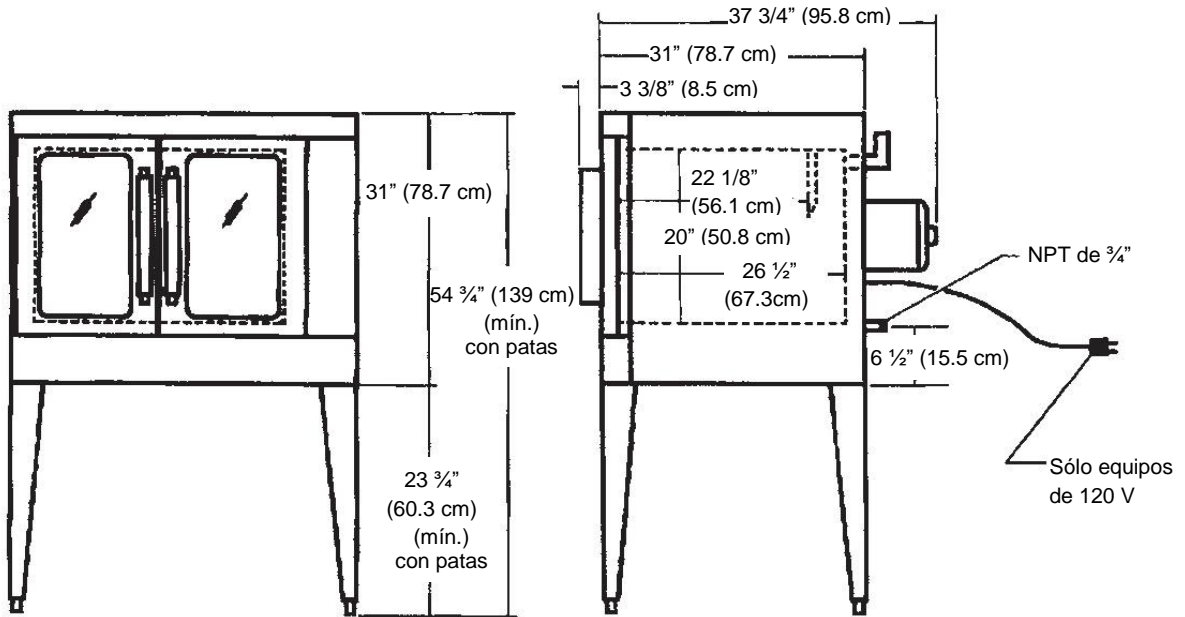
Modelo	Ancho	Largo (incluye las manijas)	Alto	BTU/h por horno	BTU/h total	Información eléctrica	Peso aproximado			
							Con pallet y embalaje		Sin pallet y embalaje	
							lb	kg	lb	kg
HGC501 HGC501D	40 1/4" (102.2 cm)	41 1/8" (104.4 cm)	54 3/4" (139 cm)	50,000	50,000	120/60/1	462	210	407	185
HGC502 HGC502D	40 1/4"	41 1/8"	70" (177.8 cm)	50,000	100,000	120/60/1	924	420	814	370



Viveros de la Colina No, 238 Col. Viveros de la Loma  
Tlalhepantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

# Horno de convección a gas serie HGC5

## Detalles y dimensiones



# Horno de convección a gas serie HGC5



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma  
Tlalnepantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

## Especificaciones

**General:** Horno de convección a gas; los hornos de una sección (**HGC5 / HGC5D**) no tienen patas, se pueden ordenar por separado para el reemplazo, para apilar dos hornos o para montar el equipo en las patas. Los hornos **HGC501 / HGC501D** de sección básica cuentan con unas patas de 23 ¾" (60.3 cm), las patas pueden ajustarse a una longitud adicional de 1". Las patas con ruedas se ajustan a una longitud de 28 a 29 1/8" (71.1 a 73.9 cm). Los hornos **HGC502 / HGC502D**, dos secciones sencillas del modelo HGC5, se encuentran sobre patas de 8" (20.32 cm).

**Fabricación:** Laterales, parte frontal y parte superior de acero inoxidable y patas pintadas; esmalte de porcelana en el interior del horno. Puertas de acero inoxidable con ventanas con accionamiento simultáneo. Dos luces por sección al interior del horno y aislante que no se deforma en la parte superior, posterior y laterales, inferior y en las puertas.

Medidas interiores del horno: 29" de ancho (73.6 cm) x 22 1/8" de largo (56.1 cm) x 20" (50.80 cm) de alto. Cinco rejillas niqueladas por sección con medidas de 28 ¼" (71.7 cm) x 20 ½" (52.07 cm). Guías para las rejillas niqueladas en 11 posiciones con paro positivo de rejilla por sección.

**Controles:** Controles de temperatura con ajuste de 150 a 500 °F (65.5 a 250 °C); temporizador de 60 minutos con alarma audible e interruptor de enfriamiento rápido del horno.

**Modelos D solamente:** Controles computarizados con lecturas digitales de tiempo y temperatura. Temporizador de 99 horas con alarma audible. Ciclo de Rostizado y conservación (*Roast and Hold*). Cien selecciones de menú programables; programación de identificación de la rejilla.

**Gas:** Un quemador de 50,000 BTU/h por sección, 100,000 BTU/h para el modelo HGC502. Ignitor electrónico por chispa.

**Eléctrico:** Motor de dos velocidades de ½ H.P. del ventilador del horno por sección. Suministro eléctrico requerido 120/60/1, clavija y cable de 1.82 metros, consumo total de 7.7 amperes.

## IMPORTANTE

**Al momento de ordenar:** especifique lo siguiente:

- 1) Tipo de gas
- 2) La altitud cuando este arriba de 2,000 pies

Debido a que el mejoramiento continuo de los equipos es una política de Hobart, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.