

Ficha técnica de producto

MODELO: MONET

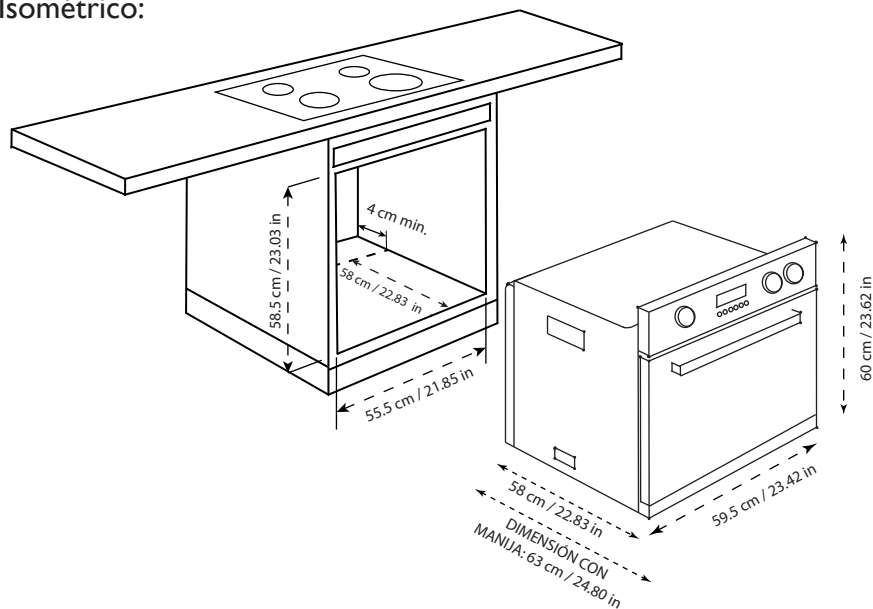
PRODUCTO: HORNO A GAS / ELÉCTRICO PARA EMPOTRAR.

DESCRIPCIÓN: Horno mixto para empotrar con panel y cubierta frontal en cristal templado color negro con asador eléctrico y quemador de horno para gas L.P. ó gas Natural.

Imagen de producto:



Isométrico:



Dimensiones de producto:

Altura: 60 cm / 23.62 pulg.
Frente: 59.5 cm / 23.43 pulg.
Fondo: 58 cm / 22.83 pulg. (Con manija 63 cm / 24.80 pulg.)
Peso: 33.70 kg
Volumen: 0.207 m³

*Imágenes de carácter ilustrativo, el modelo puede cambiar sin previo aviso

SUPRA



Servicio técnico con cobertura nacional / Atención personalizada

☎ 55-5407-6373 / 55-7962-3967

☎ 55-8066-5658 / 55-5367-0303 Ext. 108

✉ serviciotecnico@supra.com

Horarios de atención

Lunes a Viernes de 9:00 a 18:00 hrs.

Sábado de 9:00 a 14:00 hrs.

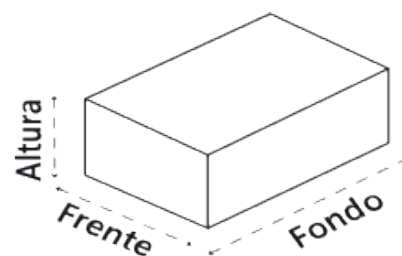
Dimensiones internas de la cabina:

Altura: 34 cm / 13.38 pulg.
Frente: 47.5 cm / 18.70 pulg.
Fondo: 41 cm / 16.14 pulg.
Volumen: 0.066 m³

Dimensiones de empotre (para instalación):

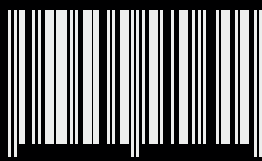
Altura: 58.5 cm / 23.03 pulg.
Frente: 55.5 cm / 21.85 pulg.
Fondo: 58 cm / 22.83 pulg.
(+4 cm mínimo para aire secundario)

Dimensiones de empaque:



Altura: 64.5 cm / 25.39 pulg.
Frente: 62.5 cm / 24.60 pulg.
Fondo: 67.5 cm / 26.57 pulg.
Peso: 38.42 kg
Volumen: 0.272 m³

Código de barra



7 503050 570644

Especificaciones eléctricas:

• 120 V~ 60 Hz | 600 W



Ficha técnica de producto

MODELO: MONET



Materiales principales:

- Cubierta frontal en cristal templado color negro.
- Puerta de horno de triple cristal templado (Thermal Impact Glass), frontal acabado negro transparente de 4mm de espesor, soporta 20 kg de peso total en cristal.
- Quemador de horno en lámina de acero.
- Rejilla de barra sólida de Ø 4 mm en acabado cromo.
- Manija de puerta en aleación de aluminio.
- Charola para hornear esmaltada en color negro.
- Interior de horno de acero esmaltado en color negro.
- Cable de alimentación 3 x14 AWG (2.08 mm²) con clavija.

Características principales:

- Funciona con gas L.P. y gas Natural.
- Presión de trabajo en gas L.P.: 2.75 kPa.
- Presión de trabajo en gas Natural: 1.76 kPa.
- Temporizador con alarma audible desde 1 minuto hasta 11:59 hrs.
- Temporizador con alarma (dependiendo el modo de cocción)
- Luz halógena cálida (se enciende al seleccionarlo en el panel).
- Cuenta con 2 quemadores, quemador superior para gratinar (eléctrico) y asar además un quemador inferior (a gas) para hornear.
- Máxima temperatura de quemadores 254 °C

Función	Descripción de uso
Steam Clean (Limpieza con vapor)	Suaviza residuos para facilitar limpieza.
Bake (Hornear)	Cocción estándar para panes, pasteles y alimentos generales.
Broil (Asado/Gratinado)	Dorado o gratinado por la parte superior.
Conv Bake (Horneado con convección)	Cocción uniforme en múltiples niveles.
Conv Roast (Asado con convección)	Asado jugoso y dorado en carnes.
Conv Convert (Aire caliente)	Distribución de calor para cocción homogénea.
Air Fry (Freidora de aire)	Cocción crujiente con poco o nada de aceite.
Quick Preheat (Precalentamiento rápido)	Alcance rápido de temperatura programada.
Rotisserie (Asador giratorio)	Asado uniforme mediante giro de la pieza.
Defrost (Descongelar)	Descongelación sin cocción.
Proof (Fermentación)	Mantiene temperatura baja para leudado de masa.
Probe (Sonda de temperatura)	Mide temperatura interna de alimentos.
Keep Warm (Mantener caliente)	Mantiene alimentos listos sin seguir cocinando.
Conv Fan On/Off (Ventilador independiente)	Permite activar o desactivar ventilador según necesidad.

Empaque:

Horno empacado con bolsa de plástico, protecciones de poliestireno expandido (UNICEL) y accesorios protegidos dentro del horno.

Capacidad térmica por quemador:

CANTIDAD	POSICION DE QUEMADOR	GAS L.P.	GAS NATURAL
1	Quemador de horno inferior	10 000 kJ/h	10 000 kJ/h

Consumo de mantenimiento:

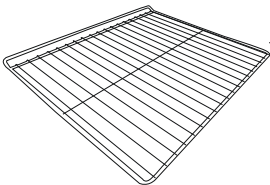
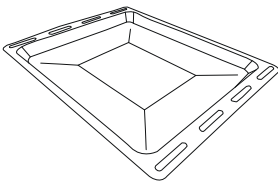
- Gas L.P.: 13 393,98 kJ/h
- Gas Natural: 13 393,98 kJ/h

Contenido:

- Horno modelo BERNINI
- Manual de usuario.
- Póliza de garantía.
- Niple campana 3/8” x 1/2” FLARE
- Esprea para conversión a gas Natural
- Accesorios:

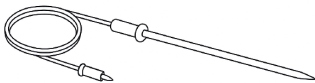
Charola para migajas

Rejilla



Rostizador

Sonda de temperatura



Importante:

- Para instalación en mueble vertical consultar el manual de usuario.
- Asegúrese que la instalación tenga suficiente ventilación para el buen funcionamiento del horno.
- Se recomienda dejar al menos un espacio libre de 20 cm entre la parrilla y el horno, para tener una ventilación adecuada.



Categoría: HORNO
sub-categoría: MIXTO
Tipo: EMPOTRE
Revisión: B
Hecho en: CHINA
Marca: SUPRA®
Código interno: MONET
Página 2 de 2