



Esta guía le ofrece importantes indicaciones sobre el transporte, instalación del equipo debiendo ser leído previamente antes de realizar cada una de estas tareas. El acatamiento de las instrucciones, reglas, recomendaciones y advertencias descritas en este documento, aseguran el funcionamiento correcto, durabilidad del equipo y la seguridad de las personas que están en contacto con él. Cualquier manipulación de los sistemas del equipo sin autorización de Maquipan dejara invalidada la garantía.

**Ante cualquier consulta recurra al teléfono de asistencia +56 2 2747 1452**

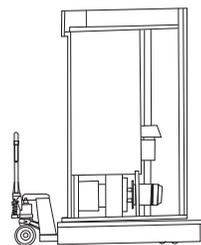
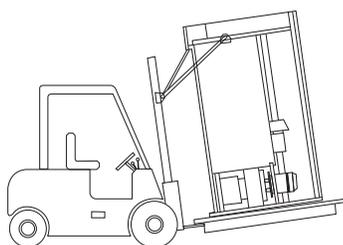
## INFORMACION GENERAL HORNOS UHP ECO

La línea de hornos industriales de piso UNIQUE es ideal para la producción de todo tipo de productos de panadería y pastelería con un gran ahorro de combustible. Capacidad para hasta 6 bandejas de 60x40 cm. equivalentes a 1.5 m<sup>2</sup> de superficie de cocción. Quemadores inferiores y superiores independientes por cada cámara, con regulación de temperatura diferenciada y corte automático de combustible al llegar a la temperatura deseada. Panel de control electromecánico programable, estructura exterior en frontal de acero inoxidable y excelente presentación, capacidad de cocción diferenciada por cámara y como accesorio piso refractario para cocción tradicional.

## TRANSPORTE, MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

### A) MANIPULACION

La mudanza, carga y descarga del horno se debe realizar mediante una grúa de horquilla y en su posicionamiento final puede utilizarse un montacargas hidráulico, ambos equipos deben ser adecuados para el peso y volumen de la carga. **Utilice todo tipo de precauciones a fin de evitar daños en el equipo cuando se la desplaza y al personal que realiza la operación.**



### B) TRANSPORTE

El vehículo asignado para el transporte del equipo deberá contar con la capacidad (peso y volumen) y seguridad adecuada para no comprometer la carga o el personal involucrado. Utilice todo tipo de precauciones a fin de asegurar la carga para evitar daños en el equipo. **Cinchos o amarras posicionadas sin protección pueden ocasionar daños no cubiertos por la garantía.**

### D) ALMACENAMIENTO

El equipo no puede ser apilado o montado sobre otros objetos. La temperatura en el lugar de almacenamiento debe estar entre -10°C y +40°C.

**Las condiciones climáticas de humedad nunca deben ser tales que provoquen algún grado de condensación.** El equipo y sus partes no deben estar expuestas a la intemperie.

### D) DESEMBALAJE

Remueva el empaque exterior con sumo cuidado (jaulas de madera y/o cajas de cartón) y dispóngalo en conformidad con las leyes vigentes en el país de instalación. Clavos, grapas o elementos de fijación del embalaje retirados de forma incorrecta puede provocar daños a los equipos no cubiertos por la garantía.

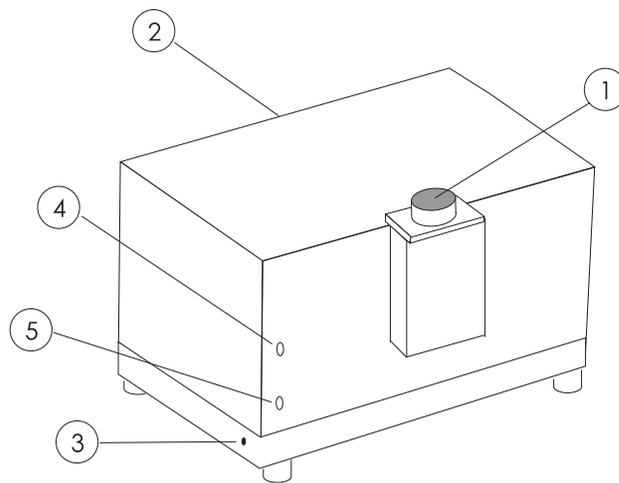
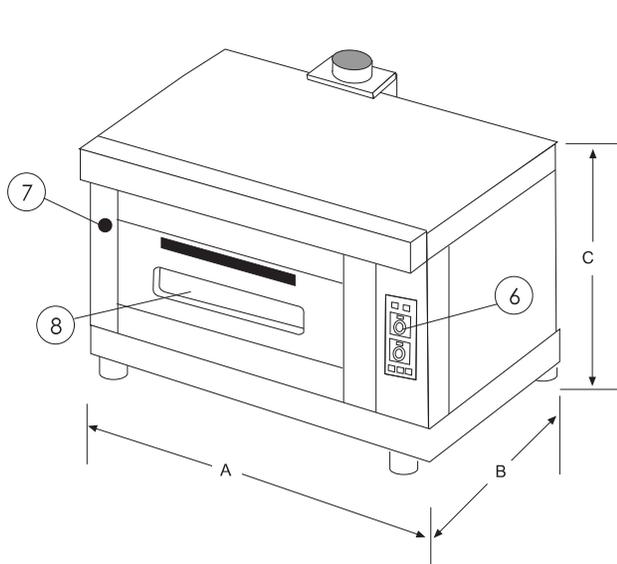
Remueva toda la información y piezas del interior correspondiente al equipo, como manuales, manillas, colector de escape y el adaptador de chimenea. **Procure no extraviar ninguna de las piezas incluidas de lo contrario no podrá utilizar el equipo.**



**Es responsabilidad del cliente suministrar todas condiciones necesarias para el posicionamiento del equipo, tomado en cuenta: puertas, pasillos, pendientes, desniveles, escaleras, escalones, etc. Condiciones especiales deben ser evaluadas por personal de Servicio Técnico Maquipan y pueden tener un valor de posicionamiento, ensamble, etc., no incluido en la compra del equipo.**

## CARACTERISTICAS TECNICAS HORNOS SERIE 60X40

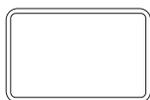
Modelo	Cámaras	Dimensiones cámaras	Temperatura de ejercicio	Bandejas	superficie de cocción	Producción aprox. Hr.	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia térmica	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
							ancho (A)	fondo (B)	alto (C)					
U-HP 60X40G	1	625x425x170	0-300°C	(1) 60X40	0.24M2	5kg	1030	630	640	Electro-mecánico	10kW	0.1kW	220V/1/50HZ	85kg



### Disposición interior de bandejas 60x40

Frente del horno

Cámara N°1



- ① Descarga humos
- ② Descarga vapores
- ③ Energía eléctrica
- ④ Alimentación quemador gas
- ⑤ Conexión equipo potencial
- ⑥ Panel de control
- ⑦ Templador
- ⑧ Camara de cocción



**El modelo U-HP1 60X40G posee patines para su posicionamiento y no incluye atril, por lo que debe ser instalado a una altura adecuada para su operación.**

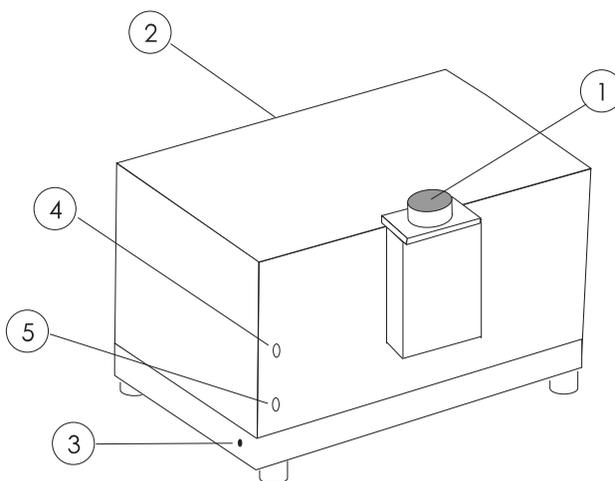
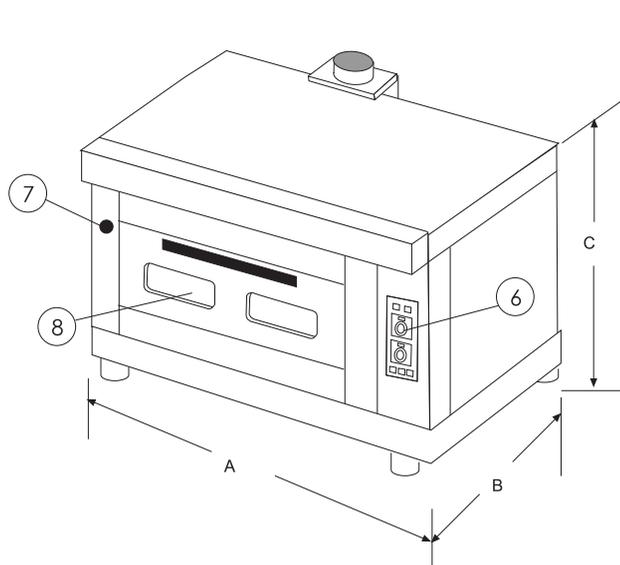


**Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.**

FIRMA CLIENTE

## CARACTERISTICAS TECNICAS HORNOS SERIE ECO

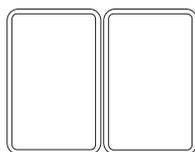
Modelo	Cámaras	Dimensiones cámaras	Temperatura de ejercicio	Bandejas	superficie de cocción	Producción aprox. Hr.	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia térmica	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
							ancho (A)	fondo (B)	alto (C)					
U-HP1 ECO	1	860x625x170	0-300°C	2 (60X40)	0.5M2	10kg	1310	850	640	Electro-mecánico	10kW	0.1kW	220V/1/50HZ	110kg



### Disposición interior de bandejas 60x40

Frente del horno

Cámara N°1



- ① Descarga humos
- ② Descarga vapores
- ③ Energía eléctrica
- ④ Alimentación quemador gas GLP
- ⑤ Conexión equipo potencial
- ⑥ Panel de control
- ⑦ Templador
- ⑧ Cámara de cocción



El modelo U-HP1 ECO posee patines para su posicionamiento y no incluye atril, por lo que debe ser instalado a una altura adecuada para su operación.

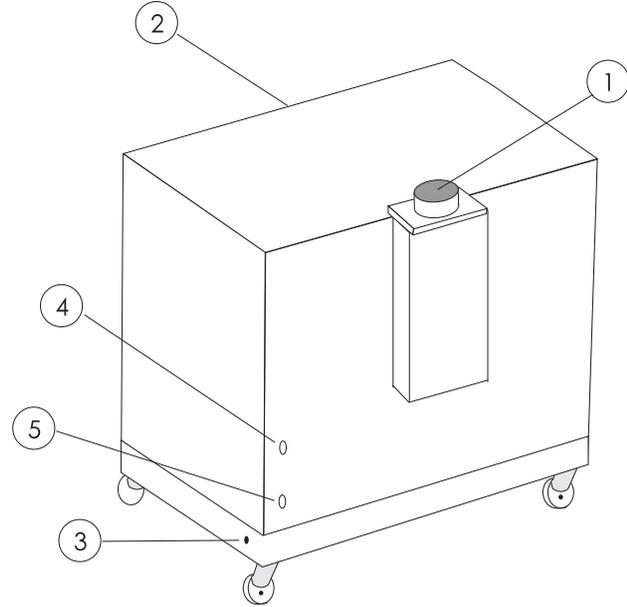
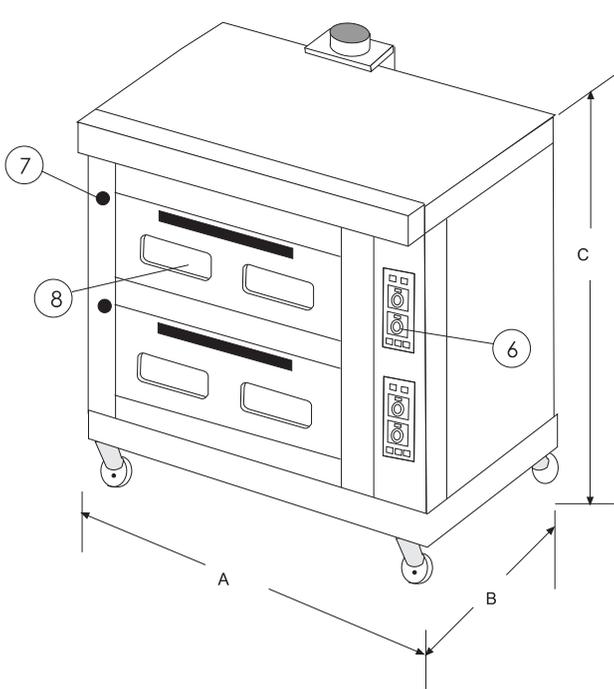


Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.

FIRMA CLIENTE

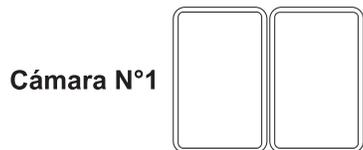
# CARACTERISTICAS TECNICAS HORNOS SERIE ECO

Modelo	Cámaras	Dimensiones cámaras	Temperatura de ejercicio	Bandejas	superficie de cocción	Producción aprox. Hr.	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia térmica	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
							ancho (A)	fondo (B)	alto (C)					
U-HP2 ECO	2	860x625x170	0-300°C	4 (60X40)	1M2	20kg	1310	850	1430	Electro-mecánico	20kW	0.2kW	220V/1/50HZ	220kg



## Disposición interior de bandejas 60x40

Frente del horno



- ① Descarga humos
- ② Descarga vapores
- ③ Energía eléctrica
- ④ Alimentación quemador gas GLP
- ⑤ Conexión equipo potencial
- ⑥ Panel de control
- ⑦ Templador
- ⑧ Cámara de cocción

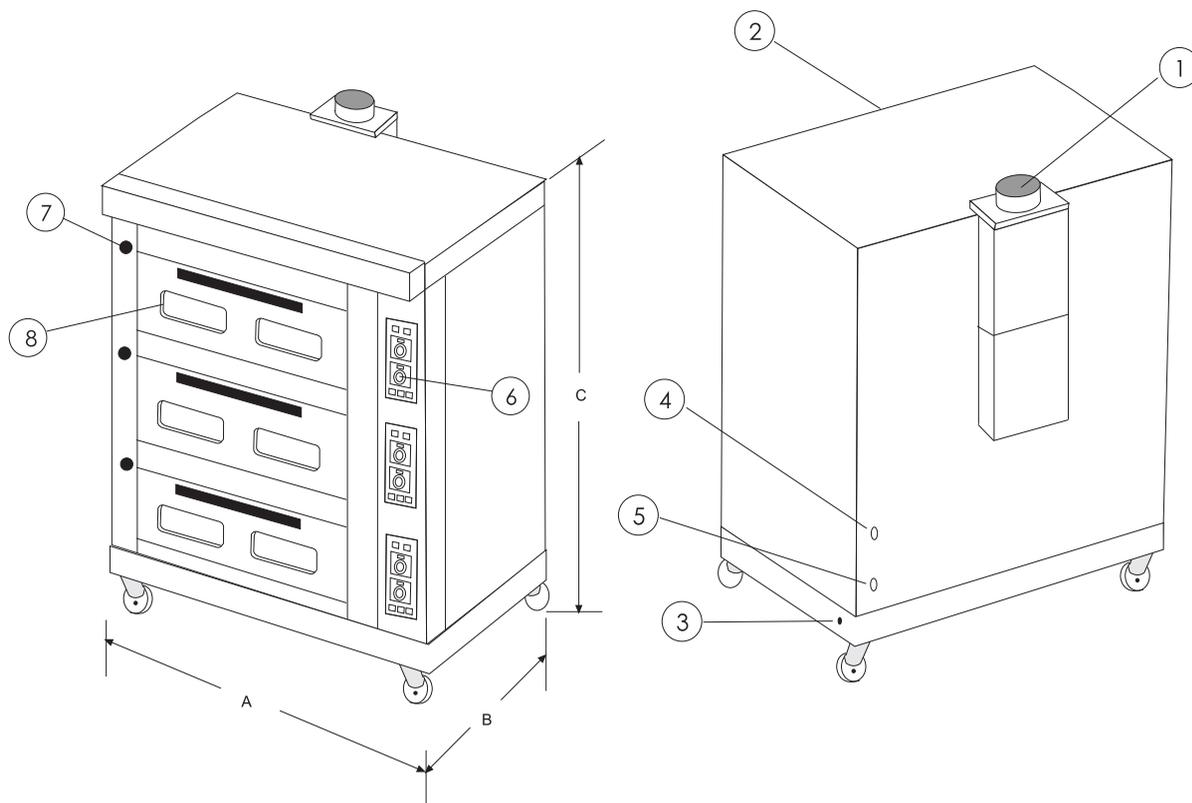


Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.

FIRMA CLIENTE

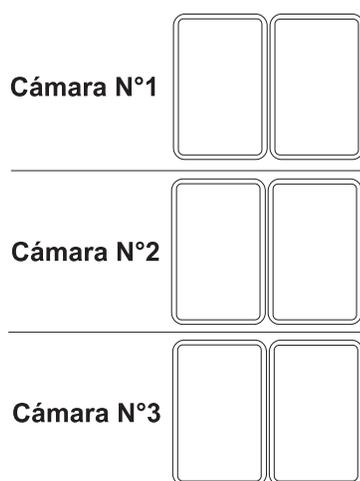
## CARACTERISTICAS TECNICAS HORNOS SERIE ECO

Modelo	Cámaras	Dimensiones cámaras	Temperatura de ejercicio	Bandejas	superficie de cocción	Producción aprox. Hr.	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia térmica	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
							ancho (A)	fondo (B)	alto (C)					
U-HP3 ECO	3	860x625x170	0-300°C	6 (60X40)	1.5M2	30kg	1310	850	1685	Electro-mecánico	30kW	0.3kW	220V/1/50HZ	330kg



### Disposición interior de bandejas 60x40

#### Frente del horno



- ① Descarga humos
- ② Descarga vapores
- ③ Energía eléctrica
- ④ Alimentación quemador gas GLP
- ⑤ Conexión equipo potencial
- ⑥ Panel de control
- ⑦ Templador
- ⑧ Camara de cocción



Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.

FIRMA CLIENTE

# REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

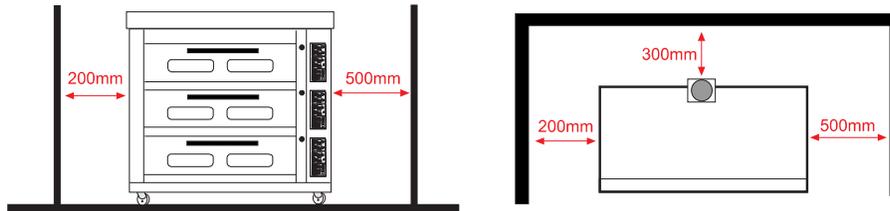
## A) REQUERIMIENTOS DE ESPACIO

**Piso:** Liso y nivelado; se recomienda que se encuentre recubierto con baldosas de alto tránsito. El suelo no debe estar compuesto o cubierto de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.).

**Techo o cielo falso:** Altura mínima recomendada es de 2.4m con revestimientos e instalaciones dependientes o anexas bajo norma. No debe estar compuesto o cubierto de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.).

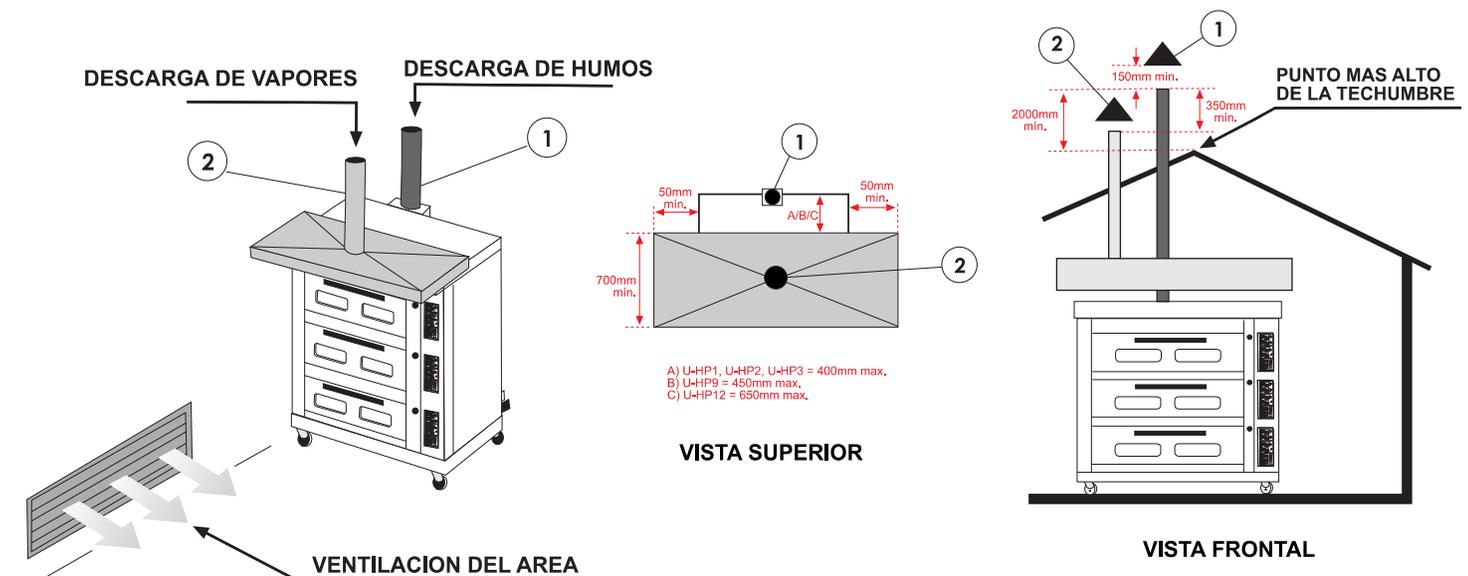
**Muros colindantes (vista frontal):** Distancia mínima al muro derecho es de 500mm, al muro izquierdo es de 200mm y al muro posterior es de 300mm. Los muros colindantes no deben estar compuestos o cubiertos de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.), con revestimientos e instalaciones dependientes o anexas resistentes al calor y deben estar bajo norma.

**Equipos colindantes:** La distancia mínima del horno a otros equipos en sus costados laterales y posterior es de 500mm. El cliente debe considerar que los equipos colindantes pueden estar expuestos al calor.



## B) DESCARGA DE HUMOS Y VAPORES (1,2)

1. El ducto de humos (1), debe tener una altura mínima 2m sobre el techo del edificio al exterior. Si existe una altura mayor después del techo del edificio se debe considerar que el ducto de gases debe ser 2m mayor a esa altura. Diámetro interior del ducto 6" o 152mm.
2. La descarga de vapores (2), se realiza mediante la campana de extracción instalada por el cliente la cual debe canalizar los vapores al exterior. Se recomienda un diámetro interior del ducto de 6" o 152mm como mínimo.
3. El material de fabricación del ducto puede ser de acero galvanizado o acero inoxidable con un espesor mínimo de 0.8mm y un espesor máximo de 1mm, ambos con su respectivo encamisado.
4. Los ductos deben poseer gorro de ventilación (tipo chino) en el extremo de la descarga y poseer una separación de al menos 350mm del borde terminado entre los ductos de vapores (2) y gases (1). El ducto de gases (1) siempre debe estar ubicado por sobre del ducto de vapores para evitar el reingreso.
5. El ducto de humos debe salir de **forma recta al techo del edificio sin ángulos y ser hermético.**



A) U-HP1, U-HP2, U-HP3 = 400mm max.  
B) U-HP9 = 450mm max.  
C) U-HP12 = 650mm max.

VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL



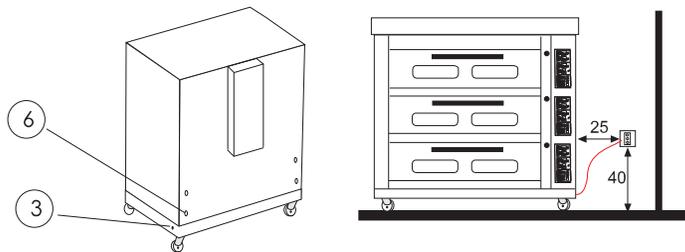
El ambiente destinado a la instalación deberá contar con una ventilación adecuada para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y la circulación constante de aire en todo momento. El no cumplimiento de los anteriores requerimientos de extracción puede provocar el mal funcionamiento del aparato y acumulación de gases perjudiciales para la salud. Los ductos y campanas necesarios para la instalación deben ser proporcionados e instalados por cliente.

FIRMA CLIENTE

### C) ENERGIA ELECTRICA (3, 5)

La instalación eléctrica del local en el que se colocará el horno tiene que respetar todo lo previsto por las normas vigentes. Tiene que poseer las características requeridas en la placa del horno, poseer un eficaz conductor a tierra y un interruptor automático entre el aparato y la red de distribución con un diferencial con características adecuadas a la potencia del aparato.

El horno tiene que estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se efectúa con un borne predispuesto en el interior del cuadro eléctrico, señalado con el símbolo internacional (5).



1. El punto eléctrico debe quedar ubicado en la parte posterior derecha del horno (3), el equipo cuenta con un **conector tipo L de 10A el cual debe ser conectado directamente a un modulo hembra de 10A existente en el lugar de la instalación** a una altura de al menos 40cm sobre el suelo.

2. La instalación debe poseer un interruptor automático de **10 Amp.**

Conector monofásico volante  
TIPO L 220V 10A 1P+N+T  
CHILE, PERU



**Todos los enchufes e interruptores que sirven para conectar el aparato a la red eléctrica, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso. Procure no utilizar adaptadores o intervenir el conector eléctrico del equipo de lo contrario la garantía será anulada.**

### D) ALIMENTACION QUEMADOR GAS GLP (4)

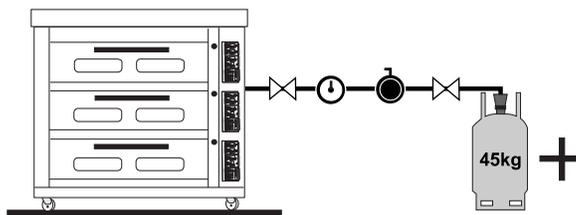
La instalación de distribución de gas en el local destinado para el horno tiene que respetar todo lo previsto por las normas vigentes. El terminal destinado a la conexión del horno tiene que estar equipado con una llave de paso de cierre rápido que tiene que estar homologada. El cliente tiene que garantizar que la presión de la red (presión de entrada) sea suficiente para un buen funcionamiento del quemador. Fuera de estos campos de presión no se permite el funcionamiento de este aparato si se detectan presiones diferentes de las citadas se deberá recurrir empresa suministradora del combustible o bien a quien haya efectuado la instalación.

1. Para la alimentación de gas del equipo del equipo (GLP) el cliente deberá considerar para los modelos U-HP 60X40G, U-HP1 ECO, U-HP2 ECO Y U-HP3 ECO un cilindro de gas **exclusivo** con una capacidad desde 45kg.

2. La conexión de entrada del equipo deberá ser con un flexible para gas de 3/4 pulgada.

3. Se recomienda instalar antes de la conexión del horno una **válvula estabilizadora** de presión adecuada, un **manómetro** y una **llave de paso**.

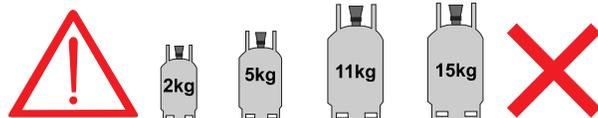
4. Para un correcto funcionamiento la presión de gas de entrada al equipo **deberá ser siempre de 28 a 32 mbar tanto para instalaciones con balones de 45kg, como estanques de mayor capacidad.**



**(U-HP60X40G, U-HP1 ECO,  
U-HP2 ECO, U-HP3 ECO)**



**Todas las llaves, reguladores y manómetros que sirven para el paso o monitoreo del flujo de gas de la red, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso. Todas las llaves, reguladores y manómetros deben ser instalados por cuenta del cliente. No instale cilindros en el interior de salas de producción.**



**NO UTILICE CILINDROS O TANQUES  
MENORES A 45KG**

