

C-MAX 20V / C-MAX 40 con limpieza automática

Hornos Combinados



C-MAX 20V

C-MAX 40

MODELO

- C-MAX 20V - veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- C-MAX 40 - cuarenta (40) - GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN

- Una central de cocción ideal para restaurantes, hoteles o cualquier establecimiento que necesite de preparación y producción de alimentos con alto desempeño, practicidad y calidad.

CARACTERÍSTICAS

- Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocinar en el vapor; regenerar; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mi recetas y limpieza;
- Limpieza automática: ofrece 3 niveles de limpieza y 1 descalcificación, indicando la cantidad de tableta para cada opción;
- Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético.
- Almacena hasta 500 recetas de 4 pasos cada una;
- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara;
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación;
- Controle de la temperatura de 30°C hasta 260°C;
- Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%;
- Puerta USB para importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno;
- Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad;
- Uso eficiente de la energía;
- Estructura en acero inoxidable;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS DE SERIE

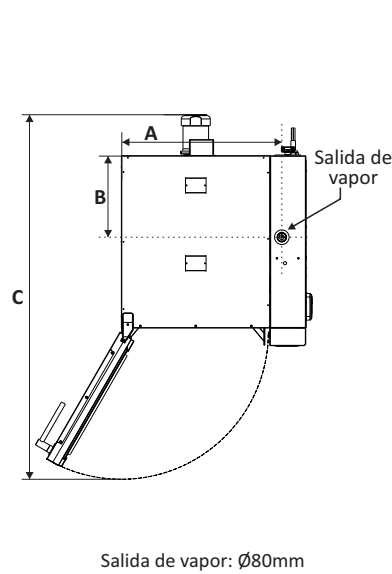
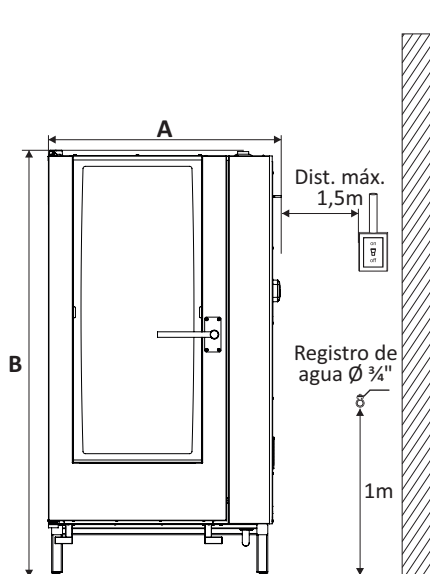
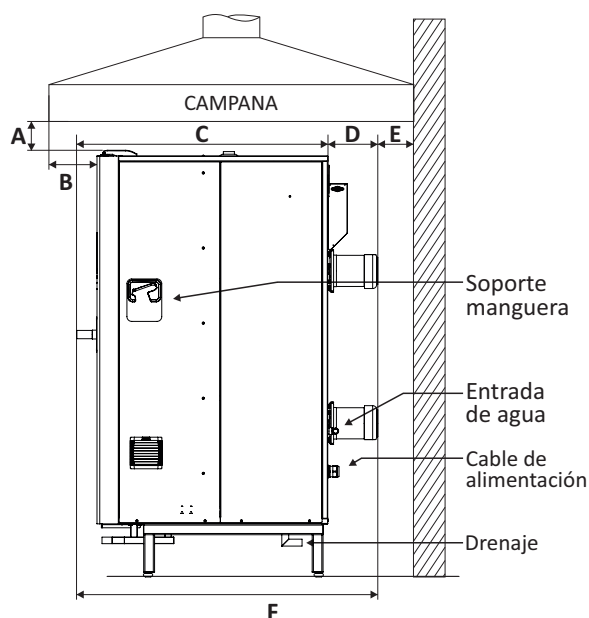
- Coche para 20 GN (sólo para el horno C-MAX 20V);
- Coche para 40 GN (sólo para el horno C-MAX 40).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Gn's;
- Filtro de agua;
- Coche para carga y descarga;
- Rejillas;
- Smart Grill.



DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



MODELOS	A	B	C	D	E	E
C-MAX 20V	50	300	860	230	75	1090
C-MAX 40	50	300	1154	230	75	1384

MODELOS	A	B
C-MAX 20V	1065	1960
C-MAX 40	1065	1960

MODELOS	A	B	C
C-MAX 20V	895	396	1743
C-MAX 40	895	453	2037

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.

No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm²)	Enchufe
C-MAX 20V	220 380	3	50/60	29.7	100 70	4x25 5x16	125A(3P+T) 63A(4P+T)
C-MAX 40	220 380	3	50/60	45.8	150 100	4x50 5x25	200A(3P+T) 125A(4P+T)

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4" BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.

Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0-8.5	Cloruro <25ppm	Alcalinidad: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloruro libre <0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3 <6 gpg)
Silíce <13ppm	Presión: 5 a 15 mH ₂ O	

La salida del agua debe ser descargada en la red de desagüe.

La temperatura media del agua de salida en el desagüe puede llegar hasta los 85°C. Utilice tubos adecuados.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
C-MAX 20V	1960	1030	1090	180	2200	1100	1140	245	20 GN's
C-MAX 40	1960	1030	1384	337	2200	1100	1400	410	40 GN's
Distancias mínimas para la ventilación					Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento				
Lateral izquierda		Trasera	Lateral derecha		Lateral izquierda		Trasera	Lateral derecha	
25mm		75mm	25mm		150mm		150mm	800mm	