

CG-MAX 6 / CG-MAX 11 / CG-MAX 20 con limpieza automática Hornos Combinados



MODELO

- CG-MAX 6 - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 11 - once (11) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 20 - veinte (20) - 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; mis 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;
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación;
- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara;
- Puerta USB para importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno;
- Controle de la temperatura de 30°C hasta 260°C;
- Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%;
- 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

- Rack para 20 GN (sólo para el horno CG-MAX 20).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Gn's;
- Filtro de agua;
- Rack para apoyo del horno;
- Rack para carga y descarga (CG-MAX 20);
- Rejillas;
- Smart Grill.



CG-MAX 6

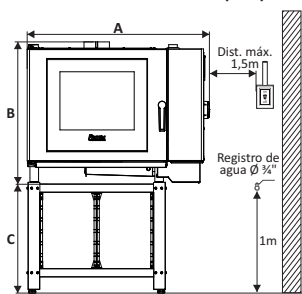
CG-MAX 11

CG-MAX 20

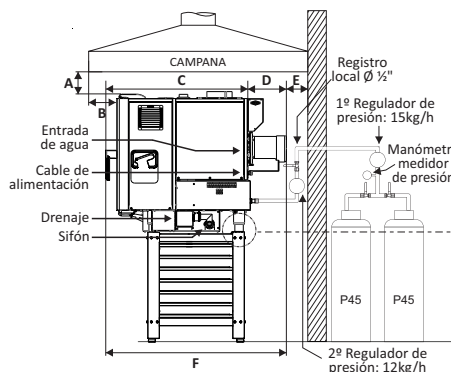


DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

NOTA: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)



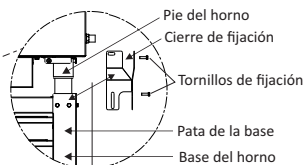
MODELOS	A	B	C
CG-MAX06	1078	840	642
CG-MAX11	1057	1170	642
CG-MAX20	1057	1200	642



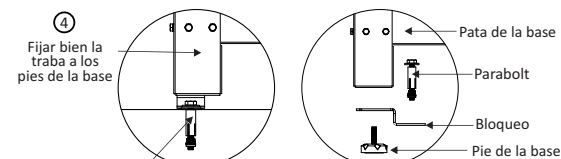
MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX06	50	300	834	230	75	1064
CG-MAX11	50	300	837	230	75	1068
CG-MAX20	50	300	1176	230	75	1409

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

- 1 Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
- 2 Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



- 3 Asegúrese de que los tornillos estén bien fijados en la base al fijar el horno en la base.

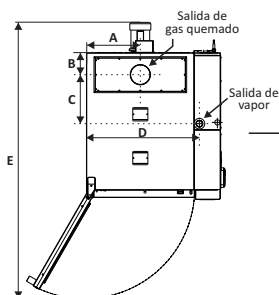


- 5 Se deben utilizar tornillos tipo Parabolito para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta.

Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

ATENCIÓN:

Aplicable sólo en los modelos con traba en la base. Los tornillos Parabolito no se suministran con el producto.



MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX06	408	165	230	860	1769
CG-MAX11	408	165	230	860	1769
CG-MAX20	408	165	375	860	2104

Salida de gas quemado: Ø150mm
Salida de vapor: Ø80mm

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio el uso de campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar una 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 apertura 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 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)
Silice <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.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación cumplen 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 (mm ²)	Enchufe
CG-MAX 6	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 11	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 20	220	Mono	60	0.725	10	3x2,5	16A (2P+T)

ESPECIFICACIONES DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno. La instalación de gas corresponde a técnicos cualificados.

Consumo máximo: CG-MAX 6: 1,42kg/h 1,36 m³/h;
CG-MAX 11: 1,87kg/h 1,79 m³/h;
CG-MAX 20: 2,38kg/h 2,28 m³/h.

Potencia térmica: CG-MAX 6: 22.620 kcal/h (LP) / 17.615 kcal/h (GN)
CG-MAX 11: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN)
CG-MAX 20: 37.910 kcal/h (LP) / 29.530 kcal/h (GN)

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad cercano y exclusivo para el equipo;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno, debe ser de 2,8 kPa;
- Tubería con longitud lineal entre el tanque de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con flujo de 12 kg / h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con un caudal de 15 kg / h cerca de las bombonas y un regulador de segunda etapa con un flujo de 12 kg / h cerca del horno;
- Utilizar dos tanques P45 o más grandes en paralelo.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2";
- La mayoría de las instalaciones, el gas trabaja en baja presión, no necesitando regulador. En caso de presión excesiva, utilizar regulador;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno debe ser de 2 kPa.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad GN 1/1 x 65mm
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	
CG-MAX 6	840	1078	1064	172	1200	1180	1160	220	6 GN's
CG-MAX 11	1170	1057	1068	218	1400	1180	1160	275	11 GN's
CG-MAX 20	1200	1057	1409	235	1400	1140	1500	294	20 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	