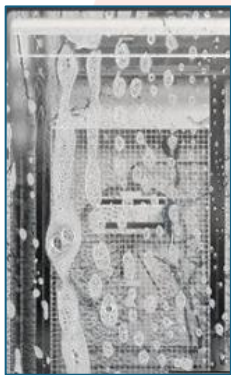


PRÁTICA

HORNOS COMBINADO PARA GASTRONOMÍA



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

-  **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.
-  **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 300°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%.
-  **Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad;** Uso eficiente de la energía y estructura en acero inoxidable.
-  **1 año de garantía** para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).
-  **Diseñado, fabricado y ensamblado en BRASIL** bajo la norma INMETRO DE CALIDAD Y SEGURIDAD.

Es la solución perfecta para cocción y/o terminación de productos en restaurantes, cocinerías, casinos, ventas de aves asadas e instalaciones que se destinan a servir medianas a grandes producciones.

MODELO	C-MAX 10
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	10 bandejas GN 1/1 X 65mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	30 a +300°C / 2 turbinas
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Trifásica 380V 3P+T+N / 14.6 kW / 32A
DIMENSIONES	1065x761x1057 h mm
PESO	173 Kg

INNOVAPAN.CL

MODELO	C-MAX 10
MATERIAL CAMARA DE COCCION	Acero inoxidable
TIPO DE VAPORIZACIÓN	Inyección directa
CONEXIÓN GAS / PRESIÓN	1/2" / 2,8 kPa
CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE	3/4" / 30 mm
PRESIÓN / CALIDAD DE AGUA	5 a 15 m/H2O / Factor pH: 7.0-8.5, TDS: 50-125ppm, Sílice < 13ppm, Cloruro < 25ppm, Cloruro Libre < 0.1ppm Alcalinidad: 50-100ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

*El horno debe ser instalado con un filtro y ablandador de agua.



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



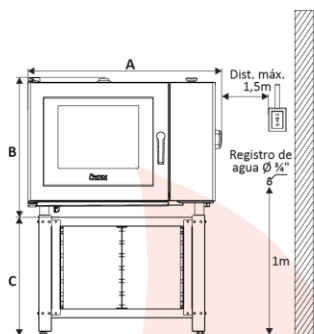
clientes@innovapan.cl



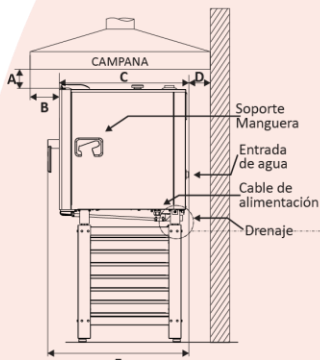
León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

PRÁCTICA

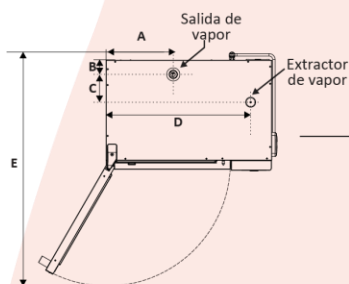
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



MODELOS	A	B	C
C-MAX 10	1056	1057	642



MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 10	50	300	699	75	761



MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 10	415	88	172	893	1430

Salida de vapor: Ø80mm
Extractor de vapor: Ø60mm

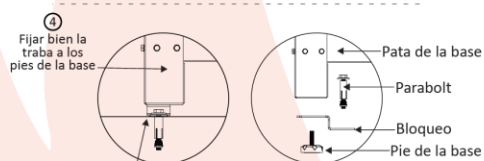
OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

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.



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



- 5 Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt 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 Parabolt no se suministran con el producto.