

PRÁTICA

HORNOS COMBINADO PARA GASTRONOMÍA



 **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.**

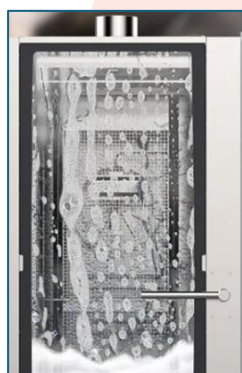
 **Controle de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%.**

 **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 producciones.



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

MODELO	CG-MAX 11
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	11 bandejas GN 1/1 X 65mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	30 a +260°C / 2 turbinas
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO / CONECTOR	Monofásica 220V 2L+T / 0.675 kW / 10A / 16A
POTENCIA GAS / CONSUMO MÁXIMO GAS	GLP 29.790 kcal/h / 1.8 kg/h
DIMENSIONES	1057x1068x1170 h mm

INNOVAPAN.CL

MODELO	CG-MAX 11
PESO	218 Kg
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.



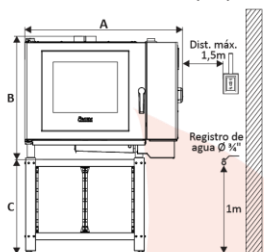
*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL

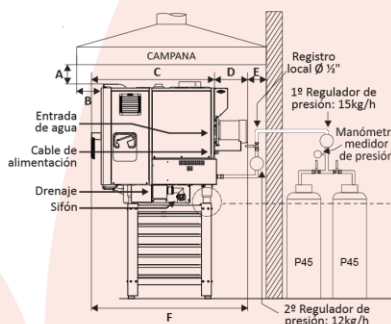
PRÁCTICA

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

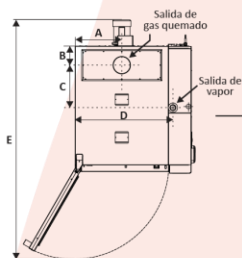
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



MODELOS	A	B	C
CG-MAX11	1057	1170	642



MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX11	50	300	837	230	75	1068

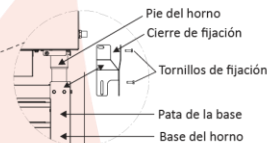


MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX11	408	165	230	860	1769

Salida de gas quemado: Ø150mm
Salida de vapor: Ø80mm

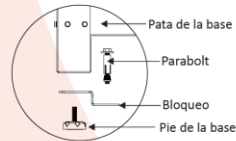
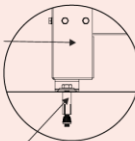
GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

- 1 Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
- 2 Asegúrese de que el bloque 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.

- 4 Fijar bien la traba a los pies de la base



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