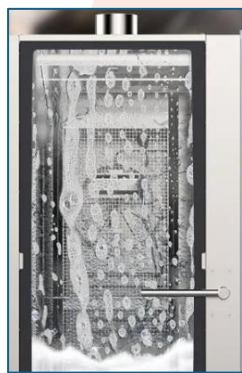


PRÁCTICA

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 20V
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	20 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 1L+T+N / 29.7 kW / 70 A
DIMENSIONES	1030x1090x1960 h mm

INNOVAPAN.CL

MODELO	C-MAX 20V
PESO	282 Kg
MATERIAL CAMARA DE COCCIÓN	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)

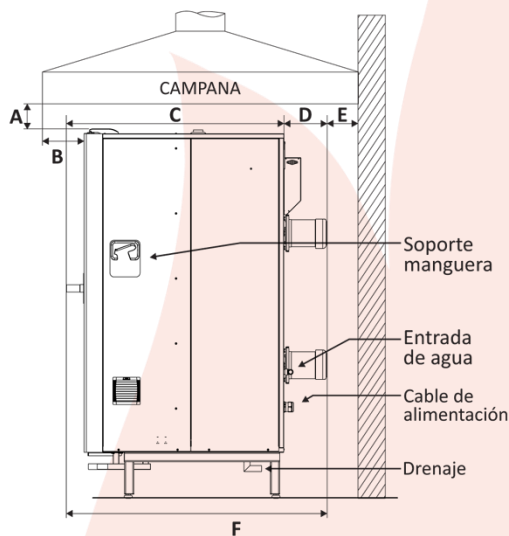
*El horno debe ser instalado con un filtro y ablandador de agua.



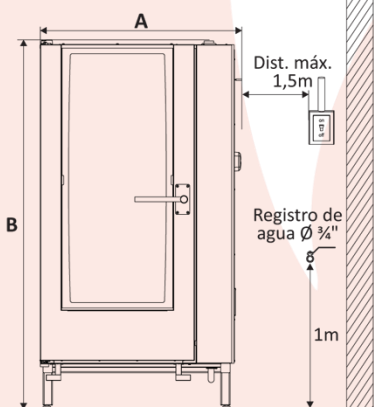
*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL

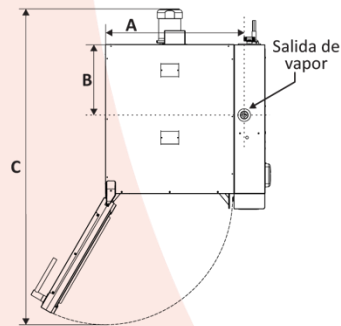
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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



MODELOS	A	B
C-MAX 20V	1065	1960



Salida de vapor: Ø80mm

MODELOS	A	B	C
C-MAX 20V	895	396	1743

OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

*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