



FICHA DE INSTALACIÓN

Variocooking Cocción a Presión

1 cuba de 150 lts

iVario Pro XL



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

Capacidad con presión: 150 litros de volumen útil.

Superficie de cocción: 60 dm².

Margen Temperatura: 30°C - 250°C.

Sobrepresión Máxima: 300 mbar.

• Datos Técnicos:

Construcción: Acero inoxidable.

Medidas: 136.5 cm.(Ancho) x 89.4 cm(profundidad) x 107.8 cm.(altura).

Peso: 256 kg.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 41 kW
- Corriente: 63 Amp
- Enchufe Industrial: 5x125A (3F+N+T)
- Tamaño cable: 5x10mm²
- h: 150 cm

SN



Suministro Agua Fría

- Entrada Diámetro 3/4" HE
- Presión de agua: 1.5 - 6 bar
- Veloc. suministro agua: 10 l/min.
- Dureza ideal: 120 ppm
- T° min y máx. agua: 30-60°C
- h: 60 cm

SN



Desagüe

- Diámetro: 50 mm
- Cañería en cobre sifonado para agua caliente, 2 metros min.
- Pendiente: 3-5% (grados)
- h: A piso.

SN

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

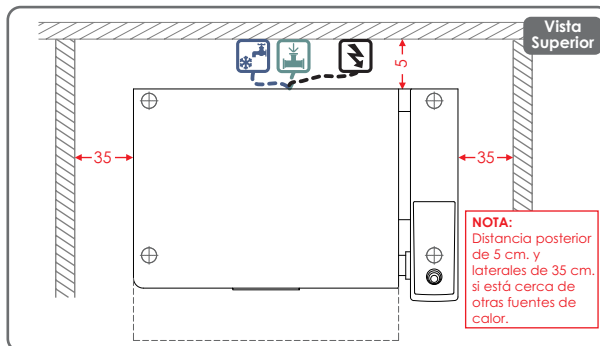
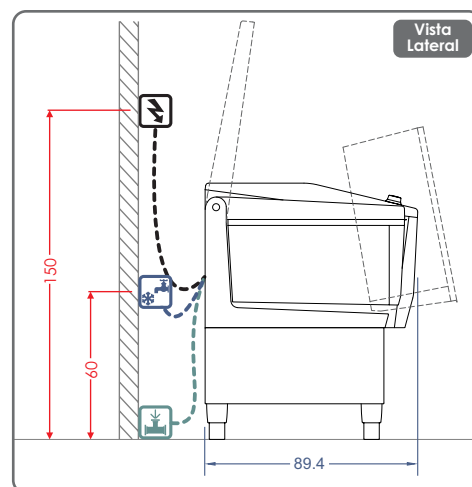
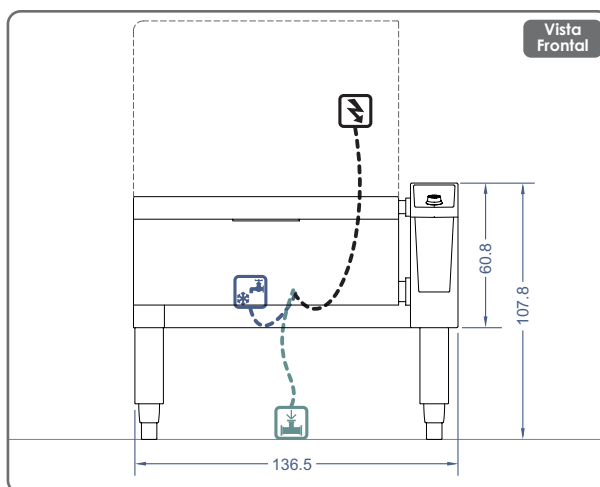
SI ☐ ANCHO _____ cm
NO ☐ LARGO _____ cm
SI ☐ ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Equipo con un sistema de cocina moderno que permite cocinar, asar, freír y cocer a presión.
- Contiene asistentes inteligentes iVarioBoost que es una tecnología de calentamiento patentada. iCookingSuite que es un asistente de cocina inteligente. iZoneControl que permite dividir según sus preferencias la base de la cuba en zonas de cocción independientes y trabajar a diferentes temperaturas o secuencias.
- Permite programar manualmente y guardar procesos de cocción inteligente.
- Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.
- Transferencia sencilla de los programas a otros sistemas de cocina a través de una conexión segura a la nube con ConnectedCooking o una memoria USB.
- Sonda térmica con 6 puntos de medición, soporte magnético para la sonda térmica y asa ergonómica, así como corrección de errores automática de inserciones erróneas.
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada (sin volcar, sin desagüe en el suelo).
- Monitor a color TFT de 10,1 pulgadas y alta resolución, pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con control táctil.

IMPORTANTE!

Considerar que el equipo debe estar separado a 5cm del muro posterior y laterales, desde cualquier otro equipo o pared • Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • El dispositivo diferencial deberá estar situado en el armario eléctrico de distribución, también de responsabilidad del cliente.