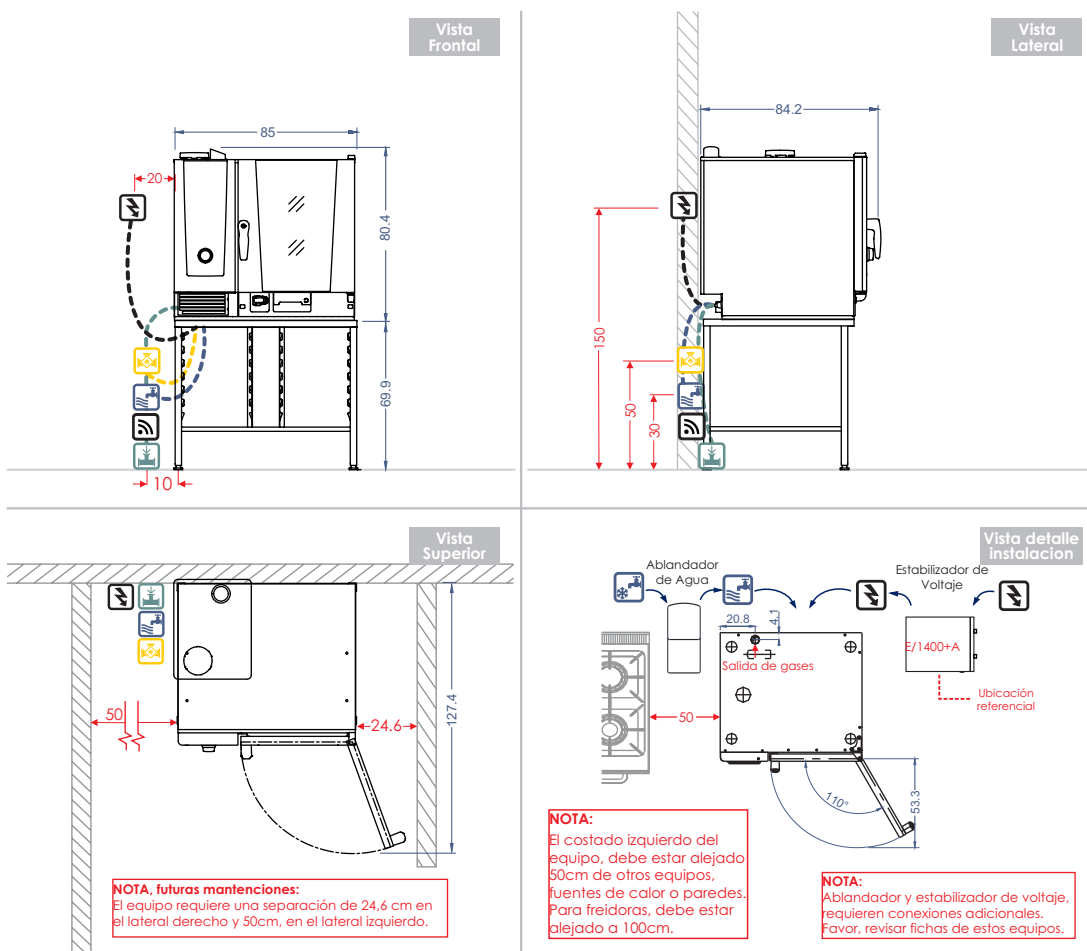


- Capacidad
6 depósitos GN 1/1
Carga 1/1, 1/2
Carga máxima: 4.5 kg por bandeja

- Datos Técnicos:
Construcción en Acero Inoxidable.
Medidas: 85cm. (Ancho) x 84.2 cm. (Profundidad) x 80.4 cm. (Altura)
Peso: 114 Kg.



Planimetrías



Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	S	N
	• Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F		
	• Potencia: 0.6 kW		
	• Corriente: 2.6 Amp		
	• Enchufe Industrial: 3x16A 220V		
	• h: 150cm		
	Suministro Gas	S	N
	• Consumo Gas:		
	Licuada (G30): 1.22 m³/h máx.		
	Natural (G20) 1.4 m³/h máx.		
	• Potencia:		
	Licuada (G30) 13.5 kW Gas/h		
	Natural (G20) 13 kW Gas/h		
	• Presión dinámica:		
	Licuada (G30) 25-57.5 mbar		
	Natural (G20) 18-25 mbar		
	• Entrada: Diámetro 3/4" HE		
	• Cañería: Diámetro 3/4"		
	• Llave de paso a la vista		
	• h: 50cm		
	• Ventilación natural local: 52 m³/min.		
	• Ventilación forzada local: 26 m³/min.		
	• Renovación de aire: 21 m³/h		
	• Tº gas de escape: 430°C		
	Suministro Agua Fría (Blanda)	S	N
	• Entrada Diámetro 3/4" HE		
	• Presión de agua: 2 - 4 bar		
	• Vol. paso máx. agua: 12 l/min.		
	• Niveles de dureza: 90ppm-125ppm		
	• Conductividad: 50 µS/min.		
	• Tº máx. agua: 30°C		
	• h: 60cm		
	Desagüe	S	N
	• Diámetro 2" CU.		
	• Pendiente: 3°/5%		
	Cañería de cobre para agua caliente sobre 86°C		
	• h: a piso.		
	Conexión Red y Wi-Fi	S	N
	• Punto de red Ethernet RJ45.		
	• Wi Fi 802.11 b/g/n [2.4 Ghz].		

Características del Equipo

- Generador de vapor de alto rendimiento para una gran potencia de vapor, incluso a temperaturas por debajo de los 100°C
- Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para la producción higiénica y prácticamente sin interrupciones
- Programación intuitiva y personalizada mediante arrastrar y soltar de hasta 1200 programas de cocción con un máximo de 12 pasos.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 rotores de ventilación de alto rendimiento, con cambio de sentido y 5 velocidades del rotor, controlables de forma inteligente y programables manualmente
- Con sistema de auto ajuste, según altura en donde se encuentre ubicado el equipo (esto regula el punto de ebullición).

Campana de extracción:

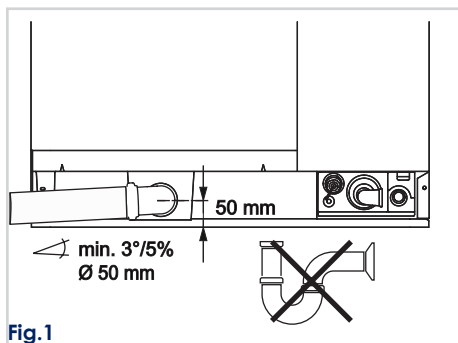
- Distancia mín. superior: 40 cm
- Proyección mínima: 30cm a 50cm, desde la parte frontal del equipo.

Radiación térmica:

- Radiación térmica latente: 2.050 kJ/h
- Radiación térmica sensible: 2.450 kJ/h

Ingreso de equipo al lugar de instalación:

- Ancho puerta para ingreso: 80cm
- Altura puerta para ingreso: 190cm

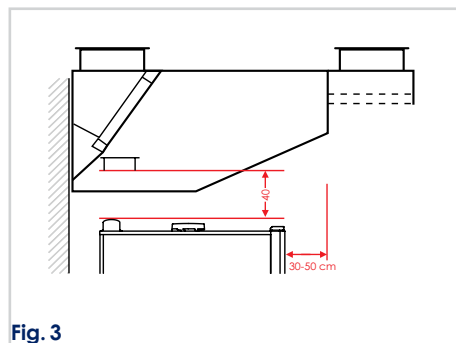
Esquemas

Fig.1

El sifón inodoro y el tramo de salida ventilado forman parte del equipo. Si a pesar de todo fuera necesario montar un sifón adicional, también se debe montar un tubo de ventilación adicional antivacío.

Altura de la conexión de desagüe: 50 mm. aprox.


Fig.2

Si el equipo de suelo se encuentra delante de una rejilla de desagüe, instale un elemento auxiliar de desplazamiento en la zona de entrada del rack móvil para platos.


Fig.3

Se recomienda que la campana sea 30 cm. a 50 cm. más profunda que el equipo. Se sugiere siempre el uso de una campana de extracción.

La separación mínima de 400 mm. entre la tubería de ventilación del equipo y los filtros de grasa de las campanas extractoras/techo de ventilación, para equipos a gas.

Características del Equipo
¡IMPORTANTE!

- La extracción para campanas murales debe ser de 251 m³/h y la extracción en campanas centrales debe ser de 398m³/h. La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad.
- El costado lateral izquierdo del equipo debe estar alejado 50cm de cualquier fuente de calor.
- El Equipo puede estar adosado al muro posterior, siempre que el desagüe esté ubicado a un costado, ya sea de los equipos de piso o equipos de sobremesa. Si esto no es posible, debe estar separado al menos 15 cm desde el muro posterior, para la ubicación del desagüe en la parte posterior del equipo.
- Se debe contar con una dureza del agua mínima de 90ppm y máxima de 125ppm.
- Voltaje máximo entre neutro y tierra debe ser menor a 0.7v AC.
- La tolerancia máxima de la tensión de entrada fluctúa entre -15% y +10% (ver datos de la tensión de entrada en la placa de identificación).
- 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 la norma 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.

PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30 hrs. a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

Accesorios recomendados

Código	Descripción
	Pastillas de lavado y pastillas CareControl para Rational.
	Estabilizador de voltaje, modelo E/1400+A.
	Ablandador de agua, modelo MAXI 25 o MAXI 15.
	Atril para equipo.
	Bandejas especiales Rational, según productos a elaborar.

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
8720.1031	1	KIT DE DESAGUE
3449056	1	MANGUERA TERMOPLÁSTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2MT.
FCL-105	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 5X32A (0506507011)(D6011635)