



FICHA DE INSTALACIÓN

Conservador a temperatura de servicio
Eléctrico

XEEC-1013-EPR



Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
10 bandejas de GN 1/1.
- Temperatura desde: 58°C - 75°C.
- Carga máxima de alimentos: 50 kg. / 120 raciones aprox.
- Tipo de apertura de puerta: de derecha a izquierda.
- Panel TOUCH de 9.5".

- Datos Técnicos
Construcción: en Acero Inoxidable.
- Medidas: 53.5 cm.(Ancho) x 88.3 cm.(profundidad) x 91.5 cm.(altura).
- Peso: 70 kg.
- Atril modelo: XWCRC-0613-H / XWCRC-0013-F.

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	S	N
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F		
• Potencia: 2.9 kW		
• Corriente: 12 Amp		
• Enchufe Schuko: 16A (220V)		
• Sección de cable: 3G x 1.5 mm ²		
• h: 120 cm		

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout	ANCHO	cm
SI <input type="radio"/>	LARGO	cm
NO <input type="radio"/>	ALTO	cm

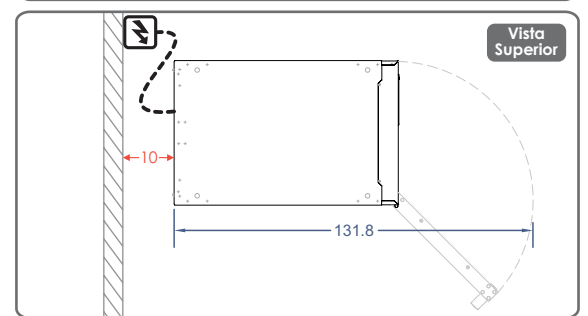
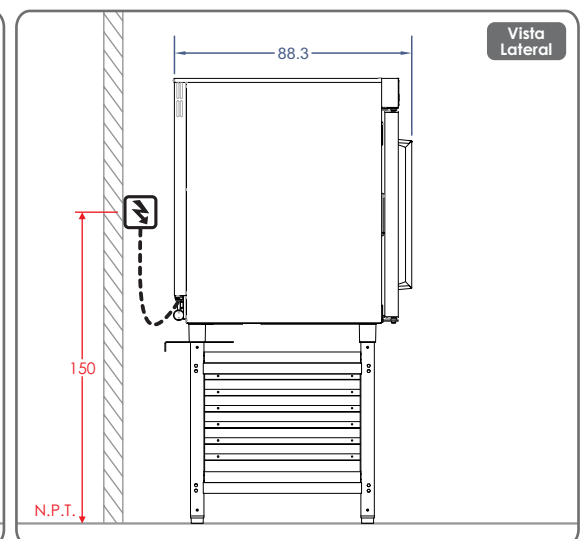
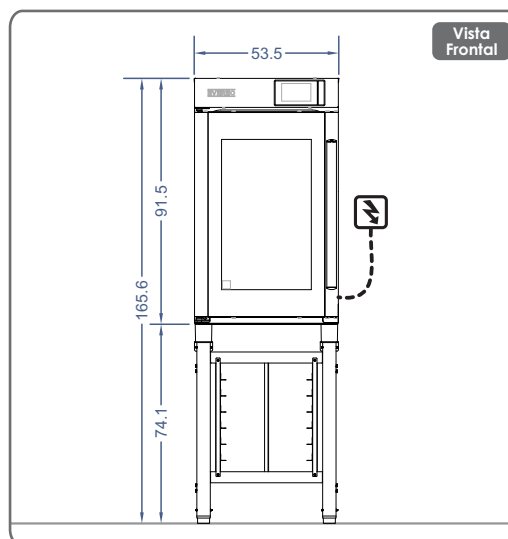
Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable Fecha

____ / ____ / ____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento eliminando el tiempo de espera.
- Almacena hasta 256 programas personalizados.
- **MODALIDAD MULTY.DAY:** Elige un programa que se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados.
- **MODALIDAD SUPERHOLDING:** ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa.
- **Asignación de bandeja:** posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica.
- **Lista MULTI.Time:** tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo.
- **CLIMA.Control:** humedad o aire seco ajustado al 10%.

IMPORTANTE!

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 Equipo debe estar a 10 cm. de distancia del muro posterior y 10 cm. de los muros laterales.

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.

Insumos (Kit de instalación)

Codigo	Unidades	Descripcion