



FICHA DE INSTALACIÓN

Freezer Vertical

Puerta sólida

CV1PS-S-D1-R1



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

-Temperatura:

Temperatura desde -22°C a -18°C

- **Capacidad:** 504 litros.

-Datos Técnicos:

Construcción completa en Acero Inoxidable Interior y Exterior AISI 304 sanitario alimentario.

-**Medidas:** 70 cms x 87 cms x 204,1 cms

-**Peso:** 130 Kgs.

-**Refrigerante:** Refrigerante Natural R290

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 0,75 kW
- Corriente: 3,4 (A)
- Enchufe Domiciliario Monofásico 10A
- h: 130cm

S N

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

ANCHO _____ cm

SI LARGO _____ cm

NO ALTO _____ cm

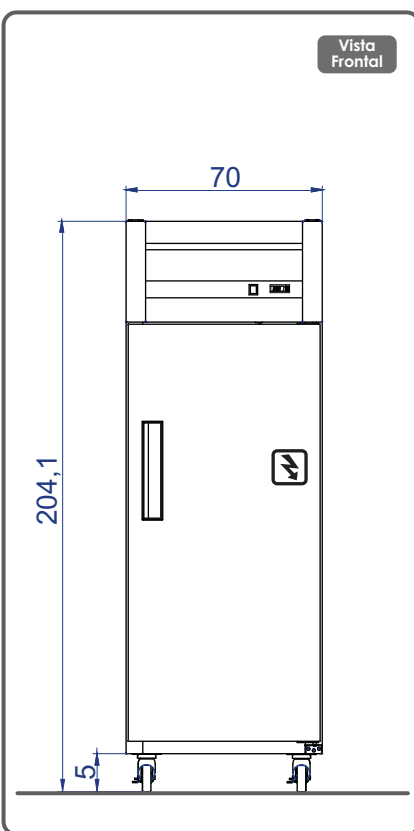
Campana de extracción

SI NO

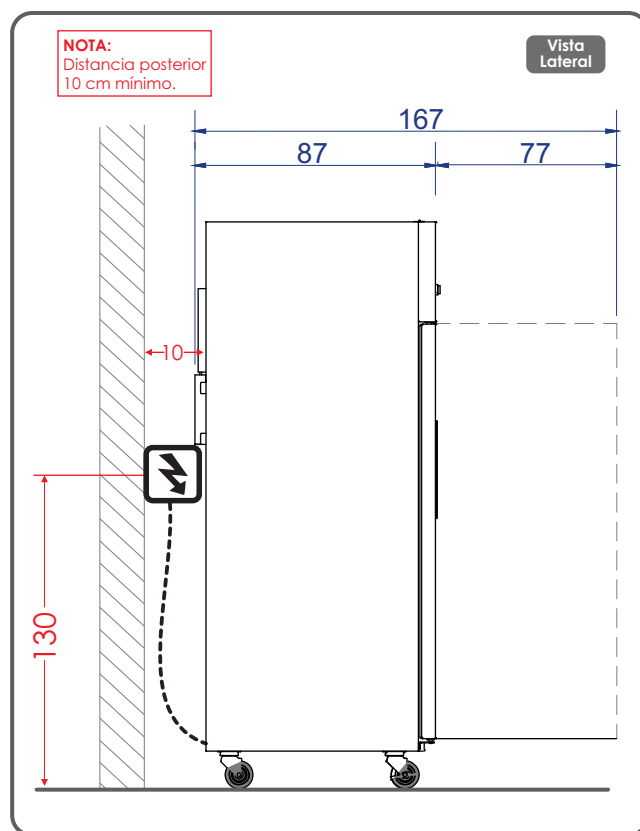
Nombre Responsable Fecha / /

PLANIMETRIA

Vista Frontal



Vista Lateral



NOTA:
Distancia posterior
10 cm mínimo.

Características del Equipo

- Monitoreo de temperatura incluido.
- Ecológico: Impacto mínimo en el medio ambiente.
- Económico: Posee propiedades termodinámicas que maximizan su eficiencia, ayuda en el ahorro de energía.
- Eficiente: Su compresor de menor desplazamiento incrementa la eficiencia.
- Piso sellado y equinas redondeadas para una fácil limpieza.
- Puerta de cierre automático y función de apertura automática.
- Sistema de refrigeración de Aire Forzado.
- Aislamiento de 60 mm, eficiencia en el control de temperatura.
- Iluminación LED.

¡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 • Se recomienda instalar el equipo a una distancia mínima de 15cm de la pared posterior para el flujo de aire.



FICHA DE INSTALACIÓN

Mesón Pizzero Refrigerado

MP2PS-D-D1-R1



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

-Temperatura:

Temperatura desde 0°C a 5°C

- **Capacidad:** 498 litros.

-Datos Técnicos:

Construcción completa en Acero Inoxidable Interior y Exterior AISI 304 sanitario alimentario.

-**Medidas:** 178 cms x 80 cms x 111,5 cms

-**Peso:** 135 Kgs.

-**Refrigerante:** Refrigerante Natural R290

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	SI	NO
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Potencia: 0,49 kW	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Corriente: 1,4 (A)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• h: 70cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enchufe monofásico domiciliario 10A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dimensiones del espacio

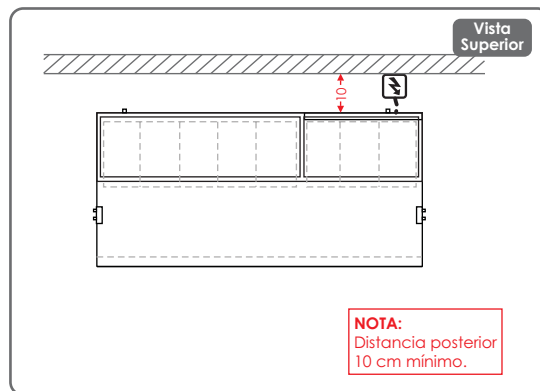
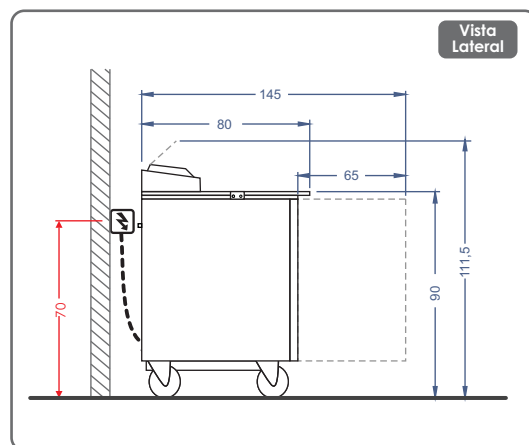
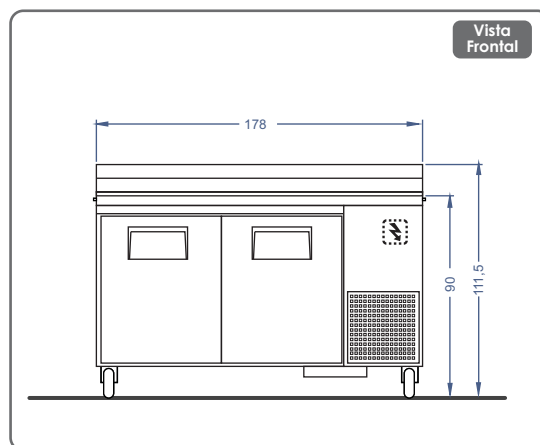
Dibujo/Layout	ANCHO	LARGO	ALTO
SI <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm
NO <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Monitoreo de temperatura incluido.
- Ecológico: Impacto mínimo en el medio ambiente.
- Económico: Posee propiedades termodinámicas que maximizan su eficiencia, ayuda en el ahorro de energía.
- Eficiente: Su compresor de menor desplazamiento incrementa la eficiencia.
- Piso sellado y equinas redondeadas para una fácil limpieza.
- Puerta de cierre automático y función de apertura automática.
- Sistema de refrigeración de Aire Forzado.
- Aislamiento de 60 mm, eficiencia en el control de temperatura.
- Iluminación LED.

¡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 • Se recomienda instalar el equipo a una distancia mínima de 15cm de la pared posterior para el flujo de aire.



FICHA DE INSTALACIÓN

Horno Combinado

Eléctrico

XEFT-04EU-ELDV / MOD: ROSELLA



Listos para Servir

Versión 002

Características del Equipo

- Capacidad
- 4 bandejas de 600x400 mm
- Tipo de apertura de puerta: de derecha a izquierda
- Carga máxima de alimentos: 20kg
- Panel LED

- Datos Técnicos:
- Construcción en Acero Inoxidable.
- Medidas: 80cm.(Ancho) x 81 cm.(profundidad) x 50cm.(altura)
- Peso: 57kg (Sólo horno)
- Atril modelo: XERT-08EU-H
- Sistema para el agua: 1 Filtro BAKERY PURE XHC010

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico SI NO

- Energía: Trifásico 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 6.9kW
- Corriente: 14 (A)
- Enchufe Industrial: 16A (220V)
- Sección del cable: 5g x 2.5mm²
- h: 100cm

Suministro Agua Fría SI NO

- Entrada: Diámetro 3/4" HE
- Presión agua: 1.5 - 6 bar
- h: 50cm

Desagüe (opcional) SI NO

- Diámetro: 2", sifonado.
- Cañería en cobre para agua caliente 70°C
- h: A piso.

Dimensiones del espacio

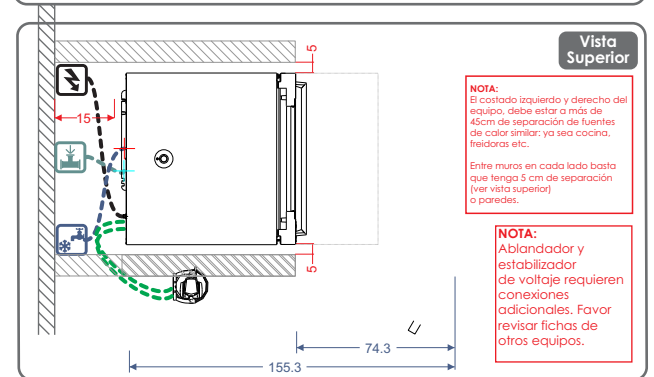
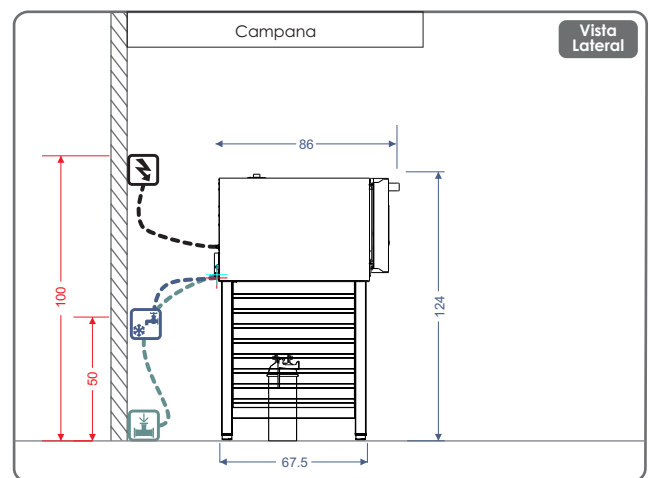
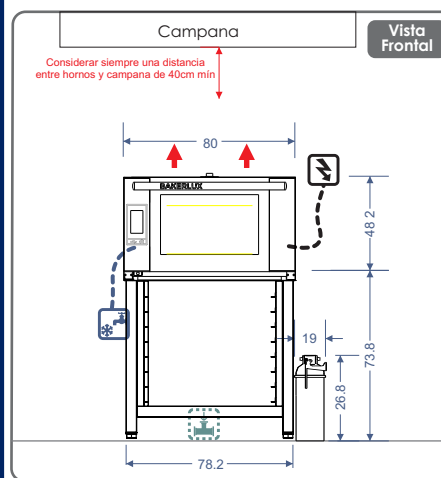
Dibujo/Layout	ANCHO	_____ cm
SI	LARGO	_____ cm
NO	ALTO	_____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Temperatura de cocción variable de 30°C a 260°C.
- Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C. Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C
- Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha, tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción.
- Tecnología Protec.SAFE, frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones energéticas.
- Limitador térmico de seguridad.
- Crista interno móvil de fácil limpieza. (Sólo para modelos con puerta a bandera).
- Cristal interno de fácil limpieza. (Sólo para modelos con puerta a basculante).

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 • La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad • Se recomienda una dureza máxima del agua 50ppm • Requiere de un Estabilizador de Voltaje y sistema de osmosis • El equipo debe estar a 15cm de distancia del muro posterior, y 5 cm desde los muros laterales como mínimo.



FICHA DE INSTALACIÓN

Amasadora
Espiral

U-A20DV



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
20 kilos de masa máximo con un 55% de hidratación.
15 kilos de harina máximo.

- Datos Técnicos:
Construcción: Estructura de Acero.
Medidas: 53.2cm. (Ancho) x 80cm. (profundidad) x 104cm. (altura).
Peso: 138 kg.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 3.8kW
- Corriente: 17.2 Amp
- Enchufe Industrial: 10A (220V)
- h: 150 cm

SN

Dimensiones del espacio

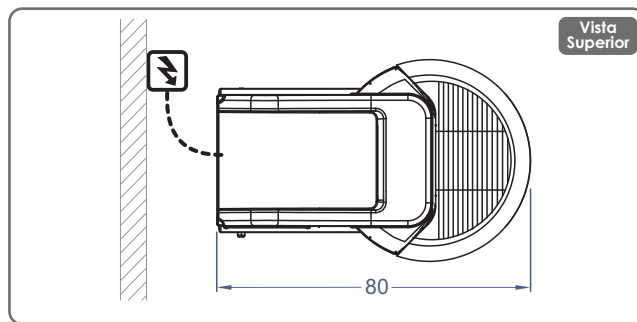
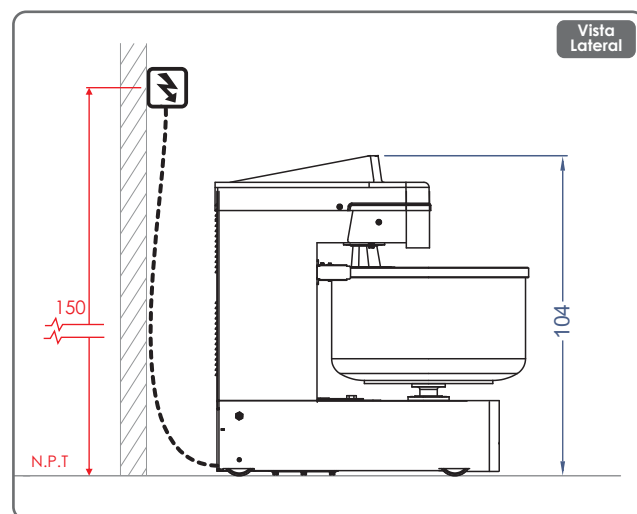
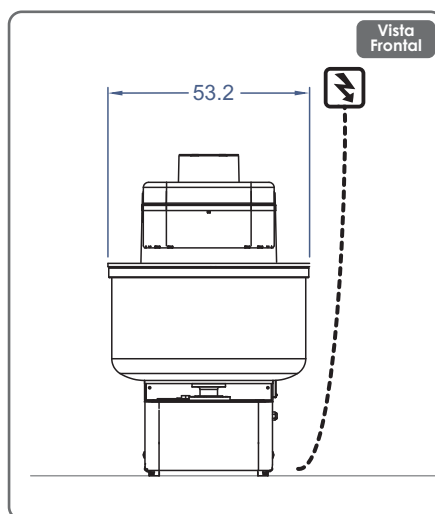
Dibujo/Layout ANCHO _____ cm
SI LARGO _____ cm
NO ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable Fecha
_____/_____/____/____/

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- AMASADORA DE 2 VELOCIDADES CON UN EXCELENTE DESEMPEÑO.
- REJILLA, CUBA Y ESPIRAL DE ACERO INOXIDABLE Y PANEL DE CONTROL ELECTROMECAÍNICO.

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.