



FICHA DE INSTALACIÓN

Horno Combinado

A gas

XEVC-1011-GPR



Listos para Servir

Versión 002

Características del Equipo

- Capacidad
10 GN 1/1
- Carga máxima de alimento: 45kg
- Consumo de agua: 15.6 l/h

- Datos Técnicos:
Construcción en Acero Inoxidable.
Medidas: 75cm.(Ancho) x 77.3cm.(profundidad) x 100.9cm.(altura)
- Peso: 110kg
- Atril modelo: XWVRC-0011-H
- Sistema de osmosis: 1 UNOX PURE RO XHC002

Garantía por 4 años sujeta a conexión a internet del equipo

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico Horno SN

- Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 1.23 kW
- Corriente: 4.5 (A)
- Enchufe Domiciliario: 10A (220V)
- h: 150cm

Suministro Agua Fría Filtro SN

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

Suministro Gas Natural (G20) SN

- Conexión: Diámetro 3/4" HE
- Potencia: 22kW Gas/h
- Presión dinámica: 5-35 mbar
- Tº gas de escape: 500°C
- Consumo Gas: 2,33 m³/h máx.
- h: 85cm

Suministro Gas Licuado (G30) SN

- Entrada: Diámetro 3/4" HE
- Potencia: 22kW Gas/h
- Consumo Gas: 1,34 kg/h máx.

Desagüe SN

- Diámetro 2".
- Cañería en cobre o PPR sifonado (90°C), 2 metros mín.
- Pendiente: 3º/5%
- h: a piso.

Conexión a internet por cable (RJ45) SN

*Opcional conexión mediante Wifi necesario para los 4 años de garantía

Dimensiones del espacio

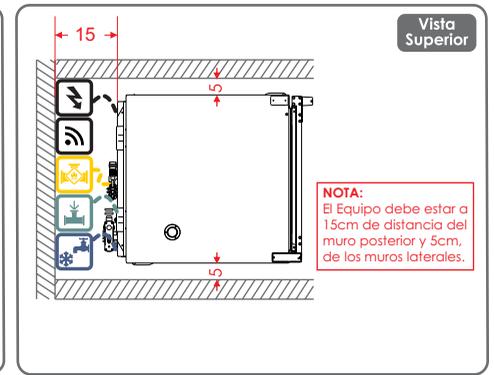
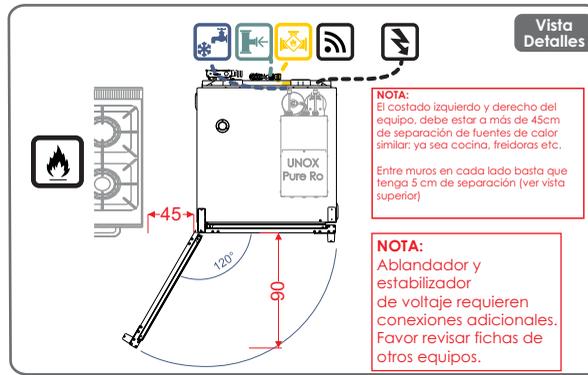
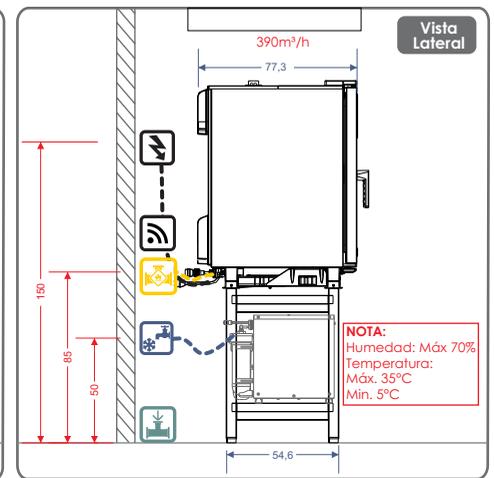
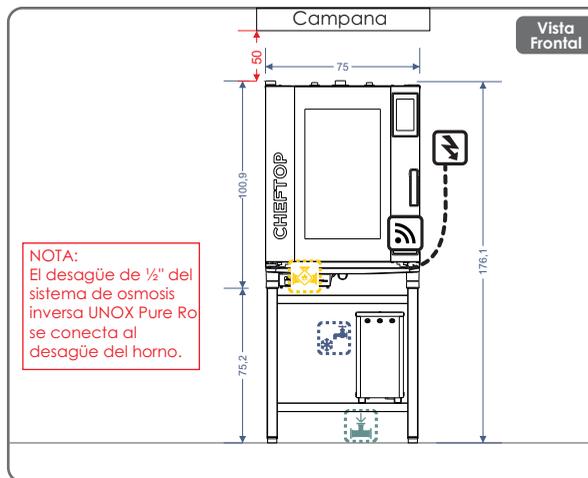
Dibujo/Layout	ANCHO _____ cm
SI <input type="radio"/>	LARGO _____ cm
NO <input type="radio"/>	ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- 256 programas memorizables. Sonda al corazón (4 puntos de medición)
- 4 velocidades del flujo de aire.
- Turbinas con inversor de marcha.
- Puerta triple cristal.
- Tecnologías: MULTI.Time "Control de cocciones diferentes al mismo tiempo", MISE.EN.PLACE "Sincroniza las cargas para que salgan todas al mismo tiempo" ADAPTIVE.Cooking™ "Identifica y regula los parámetros de cocción", Rotor.KLEAN™ " 4 programas de lavado automático"
- Temperatura de cocción variable de 30°C a 260°C. Temperatura máxima de pre calentamiento 280 °C.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces y LED externos.

¡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 • La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad. • Se recomienda una dureza del agua de 90ppm -125ppm • Requiere de ablandador de agua • El Equipo debe estar a 15cm de distancia del muro posterior y 5cm, de los muros laterales.