



## 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

	<b>Suministro Eléctrico Horno</b>	<b>SN</b>
	• Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F	
	• Potencia: 1.23 kW	
	• Corriente: 4.5 (A)	
	• Enchufe Domiciliario: 10A (220V)	
	• h: 150cm	

	<b>Suministro Agua Fría Filtro</b>	<b>SN</b>
	• Entrada Diámetro 3/4"HE	
	• Presión de agua: 1.5-6 bar	
	• h: 50cm	

	<b>Suministro Gas Natural (G20)</b>	<b>SN</b>
	• Conexión: Diámetro 3/4"HE	
	• Potencia: 22kW Gas/h	
	• Presión dinámica: 5-35 mbar	
	• T° gas de escape: 500°C	
	• Consumo Gas: 2,33 m³/h máx.	
	• h: 85cm	

	<b>Suministro Gas Licuado (G30)</b>	<b>SN</b>
	• Entrada: Diámetro 3/4"HE	
	• Potencia: 22kW Gas/h	
	• Consumo Gas: 1,34 kg/h máx.	

	<b>Desagüe</b>	<b>SN</b>
	• Diámetro 2".	
	• Cañería en cobre o PPR sifonado (90°C), 2 metros mín.	
	• Pendiente: 3°/5%	
	• h: a piso.	

	<b>Conexión a internet por cable (RJ45)</b>	<b>SN</b>
	*Opcional conexión mediante Wifi necesario para los 4 años de garantía	

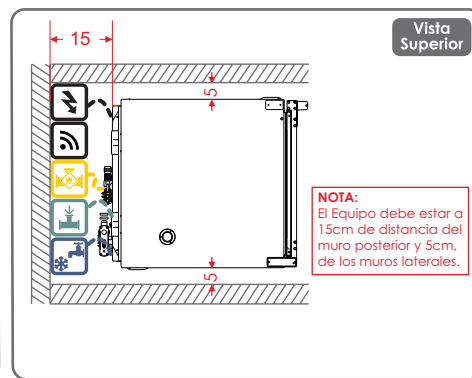
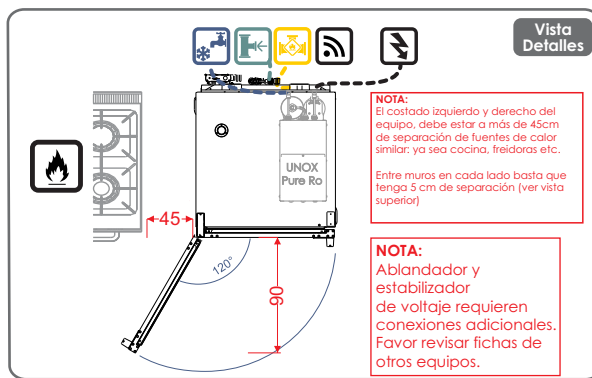
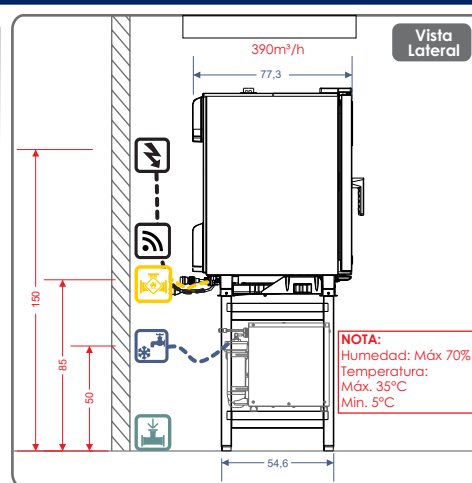
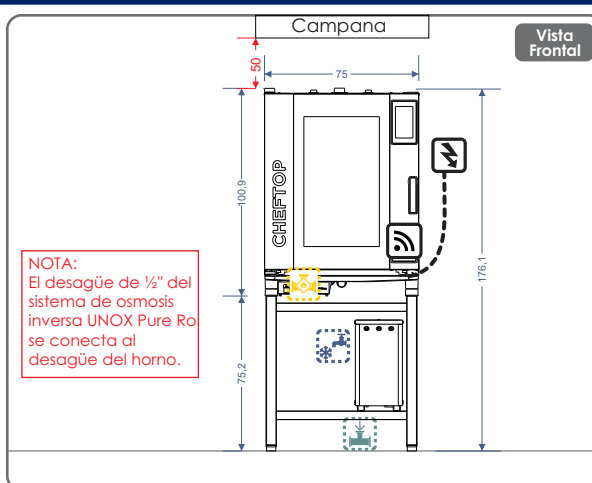
#### Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout	ANCHO	cm
SI	LARGO	cm
NO	ALTO	cm

#### Campana de extracción

SI	NO
Nombre Responsable	Fecha
	/ /

#### PLANIMETRIA



#### Características del Equipo

- 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.