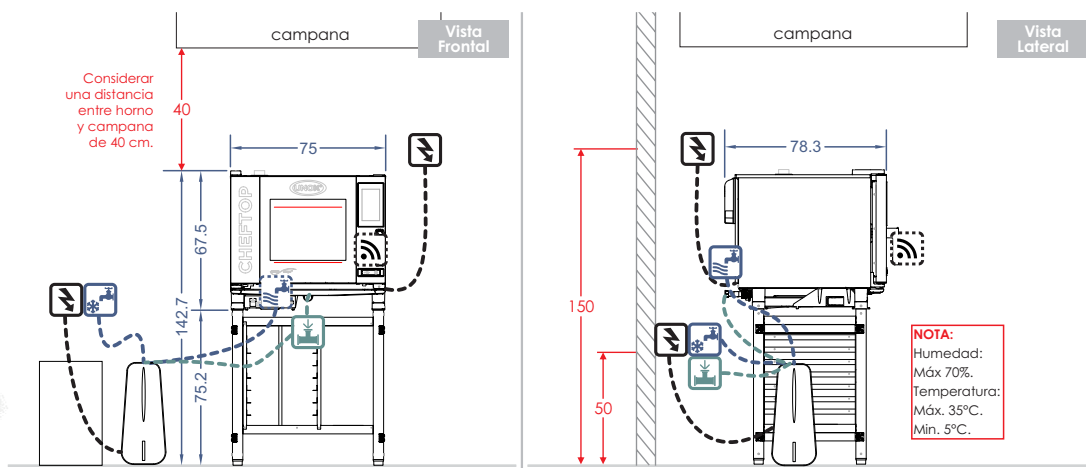


Características del Equipo





- Capacidad
05 bandejas GN 1/1.
- Carga máxima de alimento: 25 kg.
- Temperatura: 30°C - 260°C.
- Emisión estimada: 0 Kg CO2/día

- Datos Técnicos
Construcción en Acero Inoxidable.
- Medidas: 75 cm.(Ancho) x 78.3 cm.(profundidad) x 67.5 cm.(altura).
- Peso: 66 kg.

Planimetrías

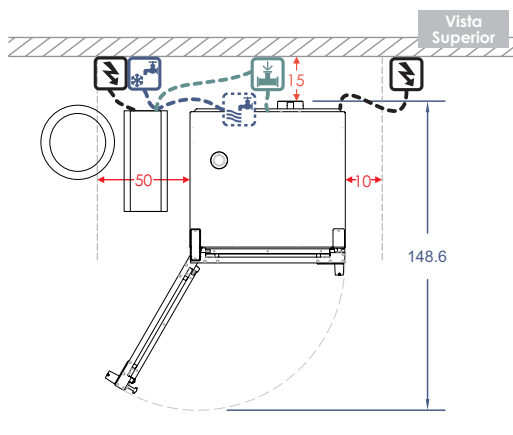


Check List Requerimientos

Icono	Requerimiento	S	N
	Suministro Eléctrico • Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T • Potencia: 9.3 kW • Corriente: 14 Amp • Enchufe Industrial: 5x16A (3F+N+T) • Sección de cable: 5G x 2.5 mm ² • h: 150 cm		
	Suministro Agua Fría (Blanda) • Entrada: Diámetro 3/4" HE • Presión agua: 1.5 - 6 bar • h: 50 cm		
	Desagüe • Diámetro 2" CU. • Cañería en cobre para agua caliente 70°C • h: A piso.		
	Conexión (opcional*) • Wi fi 802.11 b/g/n (2.4 Ghz).		

OSMOSIS PUREC-T

Icono	Requerimiento	S	N
	Suministro Eléctrico • Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F • Potencia: 0.04 kw • Enchufe: Domiciliario 10A (220V) • h: 50 cm		



¡IMPORTANTE!

El costado izquierdo y derecho del equipo debe estar a más de 50 cm. de separación de fuentes de calor similares: ya sea hornos, cocinas, freidoras, etc.

El equipo debe estar a 15 cm. de distancia del muro posterior y 50 cm. de al menos un muro lateral con el fin de poder realizar las mantenencias posteriores.

Características del Equipo

- Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada).
- +1000 programas. Hasta 9 pasos de cocción.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T. Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición.
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento.

¡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 130 - 150 cm de profundidad • Se recomienda una dureza máxima del agua 30 ppm • Requiere de un Estabilizador de Voltaje • El Equipo debe estar a 15 cm de distancia del muro posterior, 10 cm del lateral izquierdo y para futuras mantenencias se debe considerar una distancia de 50 cm desde el lateral derecho • La puerta abre 120°.

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
	Atril XWVRC-0711-H o XWVRC-0011-F.

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
OSMOSIS-PUREC-T	1	OSMOSIS PUREC-T
FCL-118	1	ENCHUFE MACHO VOLANTE 5X16A TRIFÁSICO
XUC001	1	OVEN DRAIN CONNECTION KIT
DB1076A0	1	DETERGENTE Y ABRILLANTADOR ULTRAPLUS, PACK 10 UNIDADES DE 1L <i>(En caso de no contar con stock disponible de detergente , esto no deberá impedir el despacho del equipo.)</i>