

Características del Equipo

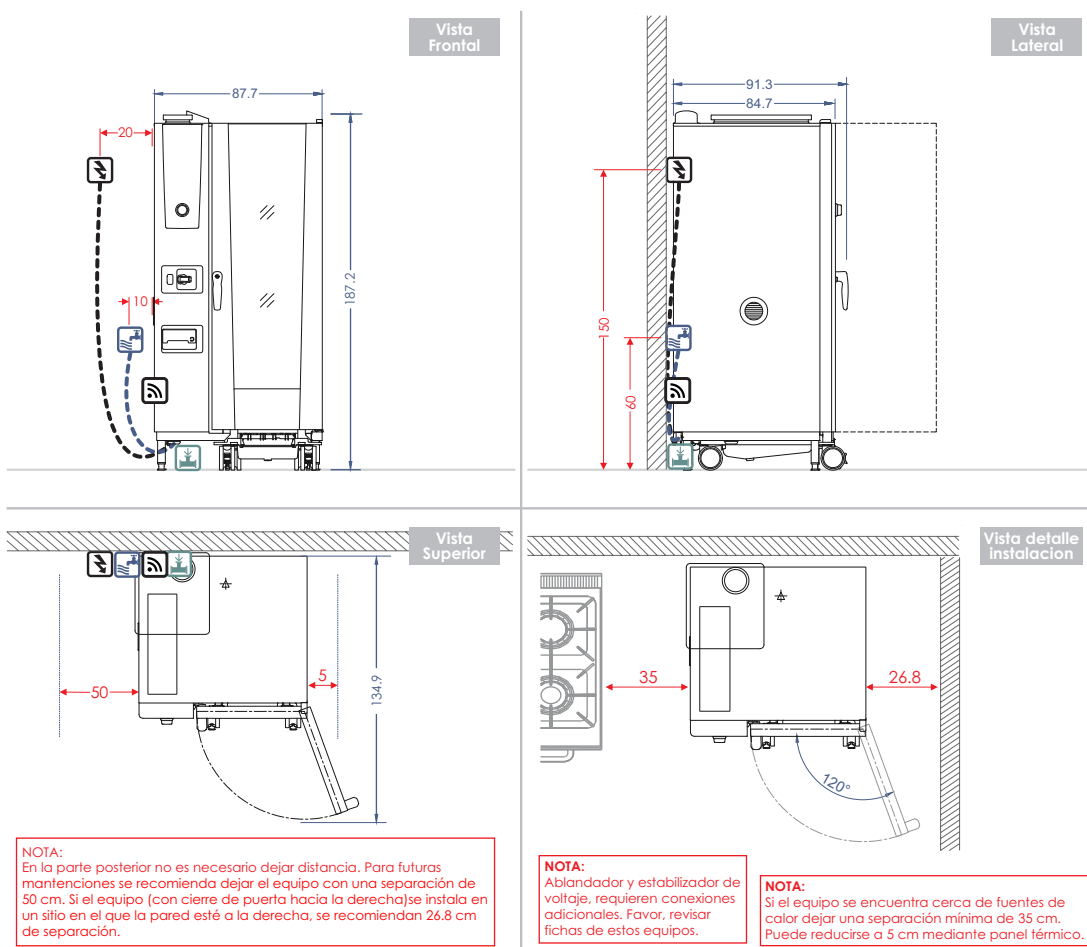
- Capacidad
20 bandejas longitudinales GN 1/1
Rack móvil para platos
Carga máxima 4.5 kg por bandeja

- Datos Técnicos:
Construcción en Acero Inoxidable.
Medidas: 87.7cm. (Ancho) x 91.3 cm. (profundidad) x 187.2cm. (altura)
Peso: 254 kg.

El sistema de cocción se atornilla firmemente a la mesa (incluida), cuyas patas de acero inoxidable fijables se pueden atornillar o soldar a su vez al suelo o a la mesa. De esta forma el sistema de cocción está asegurado contra deslizamientos y vuelcos.



Planimetrías



Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	S	N
	• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T		
	• Potencia: 37.2 kW		
	• Corriente: 53.7Amp		
	• Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)		
	• Tamaño cable: 5x10mm ²		
	• h: 150cm		
	Suministro Agua Fría (Blanda)	S	N
	• Entrada Diámetro 3/4" HE		
	• Presión de agua: 2 a 4 bar		
	• Vol. paso máx. agua: 12 l/min.		
	• Dureza mínima: 90ppm		
	• Dureza máxima: 125ppm		
	• Conductividad: 50 µS min.		
	• T° máx. agua: 30°C		
	• h: 60cm		
	Desagüe	S	N
	• Diámetro 2" CU.		
	• Pendiente: 3°/5%		
	Cañería en cobre para agua caliente sobre 86°C		
	• h: a piso (0.4 lt/sec - 65°C).		
	Conexión Red y Wi-Fi	S	N
	• Punto de red Ethernet RJ45.		
	• IEEE 802.11 a/g/n		

Características del Equipo

- La versión Marina cuenta con un sujeta puerta que suaviza la apertura y cierre de la puerta, este sistema también permite su fijación en una posición abierta incluso en mares agitados.
- Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para la producción higiénica y prácticamente sin interrupciones
- Programación intuitiva y personalizada mediante arrastrar y soltar de hasta 1200 programas de cocción con un máximo de 12 pasos.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 rotores de ventilación de alto rendimiento, con cambio de sentido y 5 velocidades del rotor, controlables de forma inteligente y programables manualmente
- Con sistema de auto ajuste, según altura en donde se encuentre ubicado el equipo (esto regula el punto de ebullición)

Otros Requerimientos

Vers. 003

Emisión acústica:

- 60 dBAz

Modo Vaporizador Combinado:

- Vapor 30°C a 130°C
- Aire caliente 30°C a 300°C
- Combinación de ambos 30°C a 300°C

Radiación térmica:

- Radiación térmica latente: 6.850 kJ/h
- Radiación térmica sensible: 8.850 kJ/h

Ingreso de equipo al lugar de instalación:

- Ancho puerta para ingreso: 97 cm
- Altura puerta para ingreso: 202 cm

Esquemas

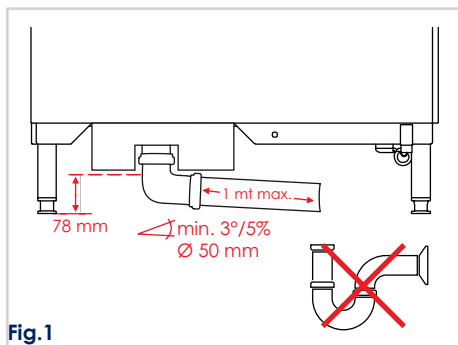


Fig. 1

El sifón inodoro y el tramo de salida ventilado forman parte del equipo. Si a pesar de todo fuera necesario montar un sifón adicional, también se debe montar un tubo de ventilación adicional antivaho.



Fig. 2

Si el equipo de suelo se encuentra delante de una rejilla de desagüe, instale un elemento auxiliar de desplazamiento en la zona de entrada del rack móvil para platos.

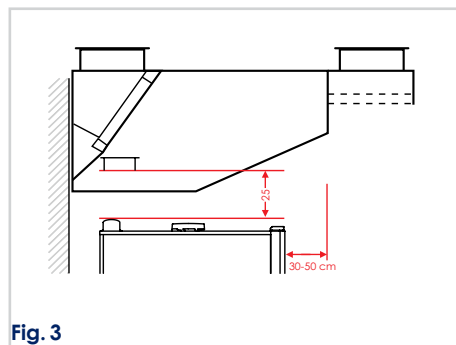


Fig. 3

Se recomienda que la campana sea 30 cm. a 50 cm. más profunda que el equipo. Se sugiere siempre el uso de una campana de extracción.

La separación mínima de 250 mm. entre la tubería de ventilación del equipo y los filtros de grasa de las campanas extractoras/techo de ventilación, para equipos eléctricos.

Características del Equipo

¡IMPORTANTE!

- La extracción para campanas murales debe ser de 798 m³/h y la extracción en campanas centrales debe ser de 1.267 m³/h. La campana para el equipo debe tener 130 cm de profundidad.
- El Equipo puede estar adosado al muro posterior, siempre que el desagüe esté ubicado a un costado, ya sea de los equipos de piso o equipos de sobremesa. Si esto no es posible, debe estar separado al menos 15 cm desde el muro posterior, para la ubicación del desagüe en la parte posterior del equipo.
- Se debe contar con dureza del agua mínima de 90 ppm y máxima de 125 ppm.
- Voltaje máximo entre neutro y tierra debe ser menor a 0.7v AC.
- La tolerancia máxima de la tensión de entrada fluctúa entre -15% y +10% (ver datos de la tensión de entrada en la placa de identificación).
- La puerta de los equipos 201 y 202 debe poder abrir en un ángulo 120° para que entre correctamente el carro bandejero.
- 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 la norma 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.

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

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
ELECTRO-017	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 5 X63A (D6012435)
3449056	1	MANGUERA TERMOPLASTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2mt.
8720.1031	1	KIT DE DESAGUE
ELECTRO-023	1	CORDÓN FLEXIBLE 5 X 10MM (5X63 AM) X METRO LINEAL