



FICHA DE INSTALACIÓN

Horno Convector ARIANNA

Eléctrico Monofásico + Humedad

XEFR-04HS-ETRV



Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

04 bandejas de 46 x 33 cm.

Carga máxima de alimento: 18 kg.

Temperatura: 30°C - 260°C.

Garantía por 4 años sujeta a conexión a internet del equipo.

Cumplir con requerimientos de fábrica y contrato de mantenimiento.

• Datos Técnicos

Construcción en Acero Inoxidable.

Medidas: 60 cm.(Ancho) x 71.9 cm.(profundidad) x 50.2 cm.(altura).

Peso: 39 kg.

Atril modelo recomendado: XWKRT-08HS-H / XWKRT-06HS-M.

Sistema de filtrado: XHC010 / Repuesto: XHC011.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 3.5 kW
- Corriente: 15 Amp
- Enchufe Industrial: 16A (220V)
- Sección de cable: 3G x 1.5 mm²
- h: 150 cm

SN



Suministro Agua Fría Filtrada

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

SN



Conexión a internet por WIFI

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

SN

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout	ANCHO	cm
SI	☐	LARGO
NO	☐	ALTO

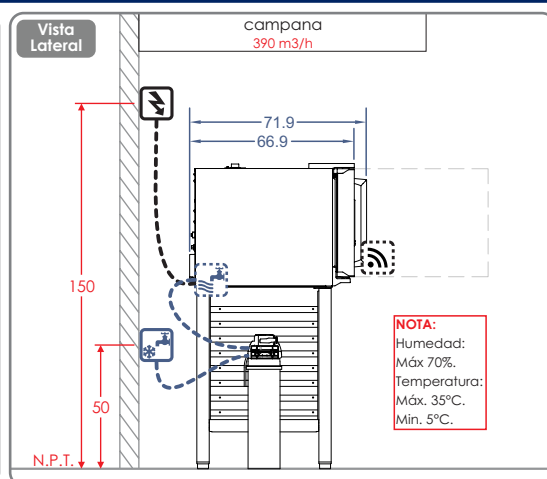
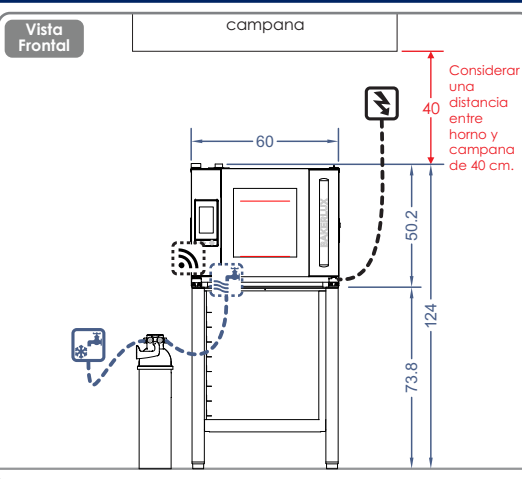
Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable Fecha

/ /

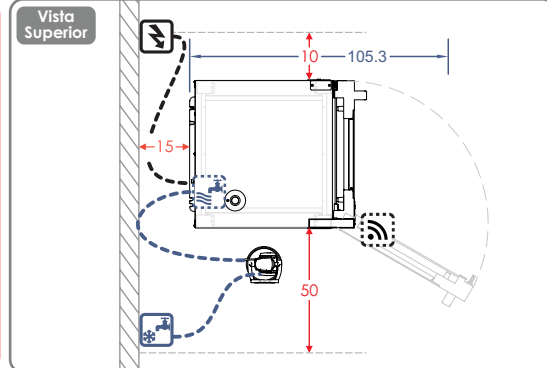
PLANIMETRIA



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 mantenciones posteriores.



Características del Equipo

- Horno de convección convección, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada.
- Ajuste de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.
- El panel digital táctil de 2,4" permite almacenar 99 programas junto con su imagen y nombre para facilitar el trabajo en cada punto de venta.
- Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal datadrivencooking.com.
- Hasta 9 pasos de cocción. Humedad ajustada al 20%.
- Doble cristal. Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.

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 mantenciones se debe considerar una distancia de 50 cm desde el lateral derecho.

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 08:30hrs 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.

Insumos (Kit de instalación)

Codigo	Unidades	Descripcion