



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Variocooking

2 cubas independientes de 25 lts

### iVario Pro 2-S



Listos para Servir

Versión 001

#### Características del Equipo

##### • Capacidad

- Capacidad con presión: 2 x 25 litros de volumen útil.
- Superficie para freír: 2 x 19 dm<sup>2</sup>.
- Margen Temperatura: 30°C - 250°C.

##### • Datos Técnicos

- Construcción: Acero inoxidable.
- Medidas: 110 cm. (Ancho) x 93.8 cm. (profundidad) x 48.5 cm. (altura).
- Peso: 134 kg.
- Modelo Mesa: 60.31.319 (no incluida).

#### Check List Requerimientos

Icono	Suministro Eléctrico	SN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T</li> <li>• Potencia: 21 kW</li> <li>• Corriente: 35.5 Amp</li> <li>• Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)</li> <li>• Tamaño cable: 5x4mm<sup>2</sup></li> <li>• h: 150 cm</li> </ul>	

Icono	Suministro Agua Fría	SN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada Diámetro 3/4" HE</li> <li>• Presión de agua: 1.5 - 6 bar</li> <li>• Veloc. suministro agua: 10 lts/min.</li> <li>• Dureza ideal: 120 ppm</li> <li>• T° min y máx. agua: 30-60°C</li> <li>• h: 60 cm</li> </ul>	

Icono	Desagüe	SN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diámetro: 40 mm</li> <li>• Cañería en cobre sifonado para agua caliente, 2 metros min.</li> <li>• Pendiente: 5-3% (grados)</li> <li>• h: A piso.</li> </ul>	

#### Dimensiones del espacio

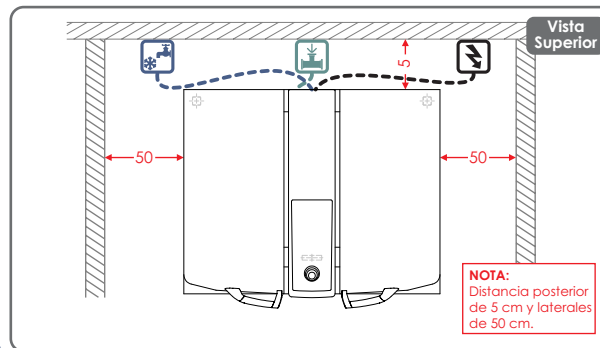
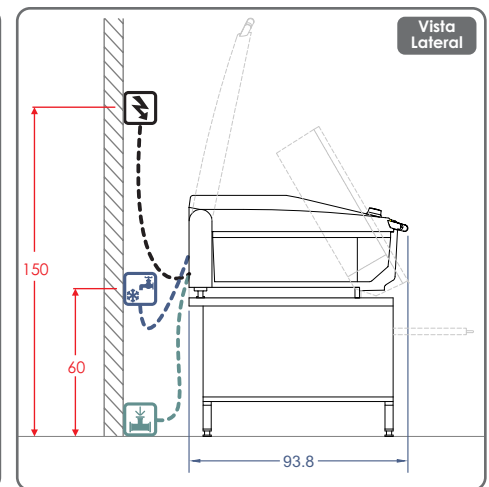
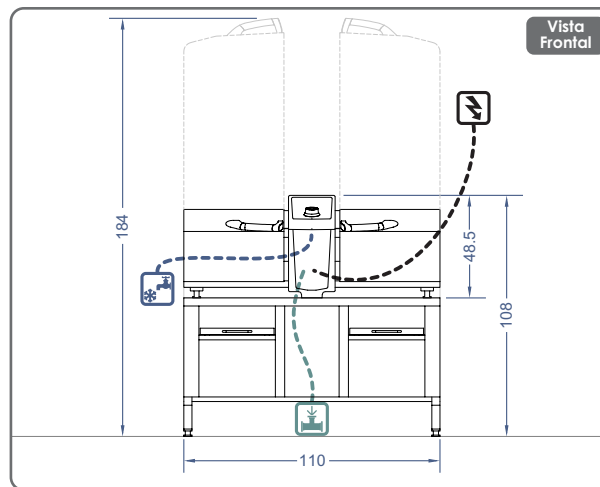
Dibujo/Layout	ANCHO	LARGO	ALTO
SI <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm
NO <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm

#### Campana de extracción

SI  NO

Nombre Responsable \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

#### PLANIMETRIA



#### Características del Equipo

- Equipo con un sistema de cocina moderno que permite cocinar, asar, freír y cocer a presión.
- Contiene asistentes inteligentes iVarioBoost que es una tecnología de calentamiento patentada. iCookingSuite que es un asistente de cocina inteligente. iZoneControl que permite dividir según sus preferencias la base de la cuba en zonas de cocción independientes y trabajar a diferentes temperaturas o secuencias.
- Permite programar manualmente y guardar procesos de cocción inteligente.
- Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.
- Transferencia sencilla de los programas a otros sistemas de cocina a través de una conexión segura a la nube con ConnectedCooking o una memoria USB.
- Sonda térmica con 6 puntos de medición, soporte magnético para la sonda térmica y asa ergonómica, así como corrección de errores automática de inserciones erróneas.
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada (sin volcar, sin desagüe en el suelo).
- Monitor a color TFT de 10,1 pulgadas y alta resolución, pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con control táctil.

#### IMPORTANTE!

Considerar que el equipo debe estar separado a 5cm del muro posterior y laterales, desde cualquier otro equipo o pared • 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 • El dispositivo diferencial deberá estar situado en el armario eléctrico de distribución, también de responsabilidad del cliente.