



FICHA DE INSTALACIÓN

Vitrina Mantenedora para Pizza

Con calor y humedad, sobremesa



IHDCH-45



Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

3 niveles, combinables (revisar accesorios).

Apertura gabinete: 45.7 x 53 cm.

• Datos Técnicos

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304 y plexiglás termoformado.

Medidas: 114.9 cm.(Ancho) x 71.8 cm.(profundidad) x 76.6 cm.(altura).

Peso: 122 kg. (en envío).

Sistema de osmosis: 5113590005 PALLAS ENJOY SLIM.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 3.09 kW
- Corriente: 12.8 Amp
- Enchufe Schuko: 16A (220V)
- h: 130 cm

SN



Suministro Agua Fría Blanda

- Entrada: Diámetro 1/4" HE
- Presión agua: 1.5 - 3 bar
- h: 50 cm

SN



Desagüe

- Diámetro: 3/8"
- h: A piso

SN

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

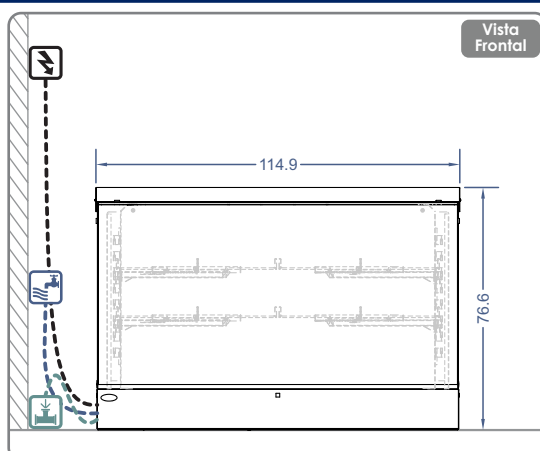
SI ☐ ANCHO _____ cm
LARGO _____ cm
NO ☐ ALTO _____ cm

Campana de extracción

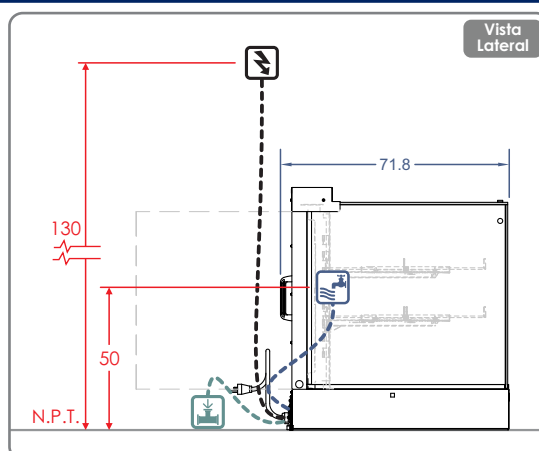
SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

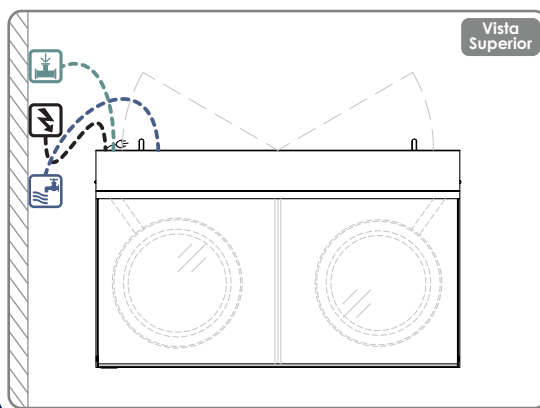
PLANIMETRIA



Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior

Características del Equipo

- El patrón de flujo de aire está diseñado para mantener una temperatura constante en el gabinete sin reseca los alimentos.
- El sistema de flujo de aire permite que el gabinete recupere la temperatura rápidamente después de abrir y cerrar una puerta.
- La pantalla táctil LCD en la parte posterior de la unidad controla la temperatura, la humedad y hasta ocho temporizadores para cada ubicación de alimentos.
- El puerto USB en la parte posterior de la unidad facilita el establecimiento de configuraciones estándar preprogramadas para lograr coherencia y confiabilidad.
- Puede contener hasta seis brazos para pizza, hasta tres estantes o una combinación de ambos (consulte la tabla a continuación).
- Tabla: opciones para mostrar los productos: 6 brazos, 3 estantes inclinados, 1 estante con 2 brazos para pizza, 1 estante con 4 brazos para pizza, 2 estantes con 2 brazos para pizza.
- El diámetro puede abrirse hasta 49.5 cm. y puede contener hasta 3.65 kg.
- La iluminación LED de bajo consumo ilumina la exhibición de alimentos.
- Interruptor de encendido/apagado (I/O) iluminado.
- Se debe utilizar un sistema de osmosis inversa, con filtro y colador de agua.

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.

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