



Horno Combinado
A Gas

XEDA-0611-GXRS



Proyecto

Nº Item

Unidades

Área

Características del Equipo

Vers. 001

- Capacidad
06 bandejas GN 1/1.
- Carga máxima de alimento: 30 kg.
- Temperatura: 30°C - 300°C.

Garantía por 5 años sujeta a conexión a internet del equipo.
Cumplir con requerimientos de fábrica y contrato de mantenimiento.

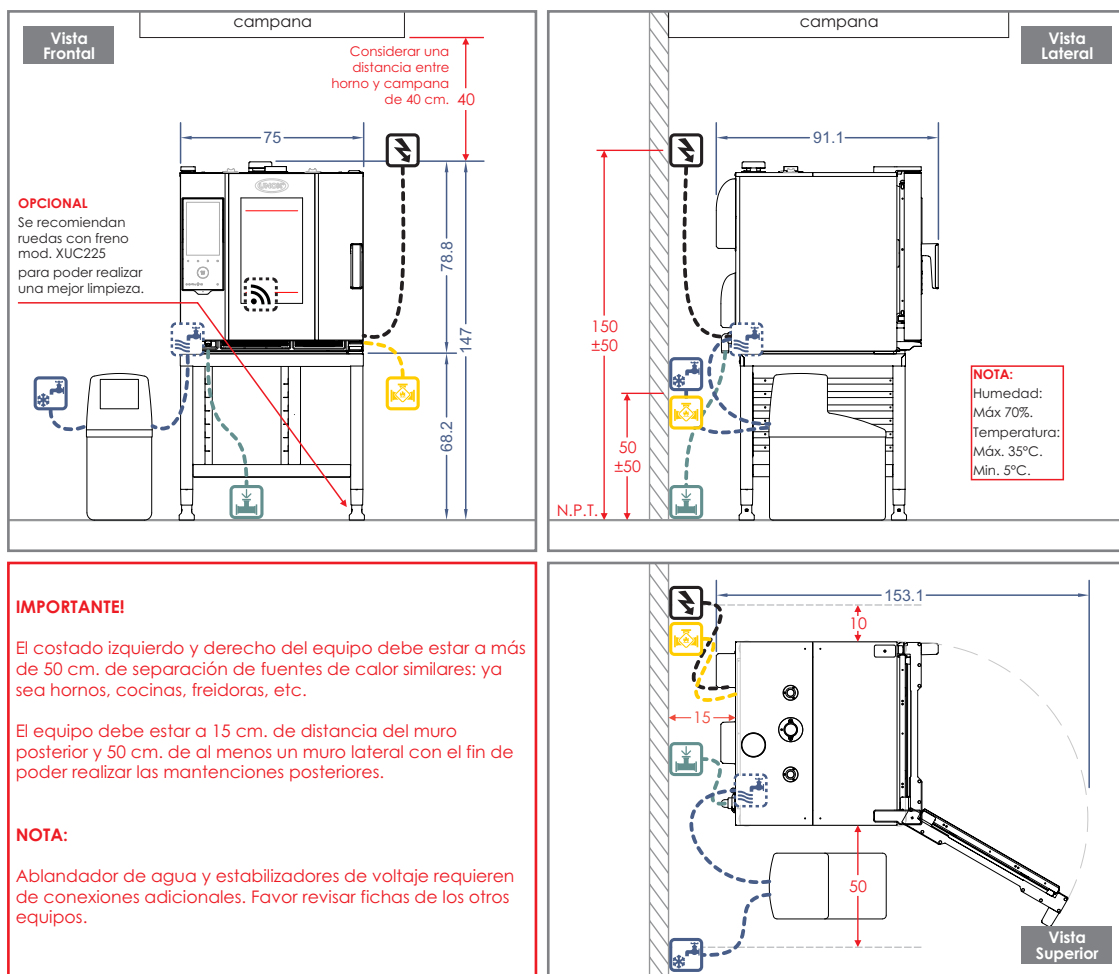
- Datos Técnicos
Construcción en Acero Inoxidable.
Medidas: 75 cm.(Ancho) x 91.1 cm.(profundidad) x 78.8 cm.(altura).
Peso: 132 kg.
Atril modelo recomendado: XWDRA-0611-H / XWDRA-0011-L.
Ablandador de agua: Ablandador-12L, 12 litros.



Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	SN
	• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F	
	• Potencia: 1.4 kW	
	• Corriente: 6 Amp	
	• Enchufe Industrial: 3x1 6A (220V)	
	• Sección de cable: 3G x 1.5 mm²	
	• h: 150 ± 50 cm	
	Suministro Gas	SN
	• Entrada: Diámetro 3/4" HE	
	• Alimentación gas natural o licuado	
	• Potencia: 15 kW Gas/hr	
	• Llave de paso a la vista	
	• h: 50 ± 30 cm	
	Suministro Agua Fría Blanda	SN
	• Entrada: Diámetro 3/4" HE	
	• Presión agua: 1.5 - 6 bar	
	• h: 50 ± 50 cm	
	Desagüe	SN
	• Diámetro: 2"	
	• Cañería en cobre para agua caliente 70°C	
	• h: A piso.	
	Conexión a internet por WIFI	SN
	*Opcional conexión mediante Wifi necesario para los 5 años de garantía	

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para manejar perfectamente cualquier proceso de cocción de gastronomía, pastelería y panadería. No obstante, es ideal para procesos de cocción gastronómicos.
- Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, también a su sistema de lavado automático con recirculación.
- Está equipada con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocción directamente a través del panel interactivo.
- El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos.
- Para una cocción manual se pueden hacer hasta 9 pasos.
- CLIMA.Control: ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción.
- +1000 programas almacenables.

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 • 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 • La puerta abre a 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.

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
FCL-106	1	Enchufe macho volante 3x16A monofásico
FCL-117	3	Cordón flexible 3x1.5 (3x16) X metro lineal (0002604604)(D330300119)
XUC199-DR	1	Kit de primera instalación + botella SPEED-X mod. XUC199-DR
30-N	1	Flexible gas 3/4, largo 1.5 mts., terminales 3/4 HI recto y HI 90° (NC)
122B12-D	1	Niple 3/4 a 3/4 HE, 122B12-D
DB1076A0	1	Detergente y abrillantador ULTRAPLUS, pack 10 uni. 1 lt. c/u (NO stock, no impide despacho e instalación)
XUC225	1	Ruedas con freno mod. XUC225 (Opcional, mejora movilidad al momento de ejecutar limpieza en sector)