



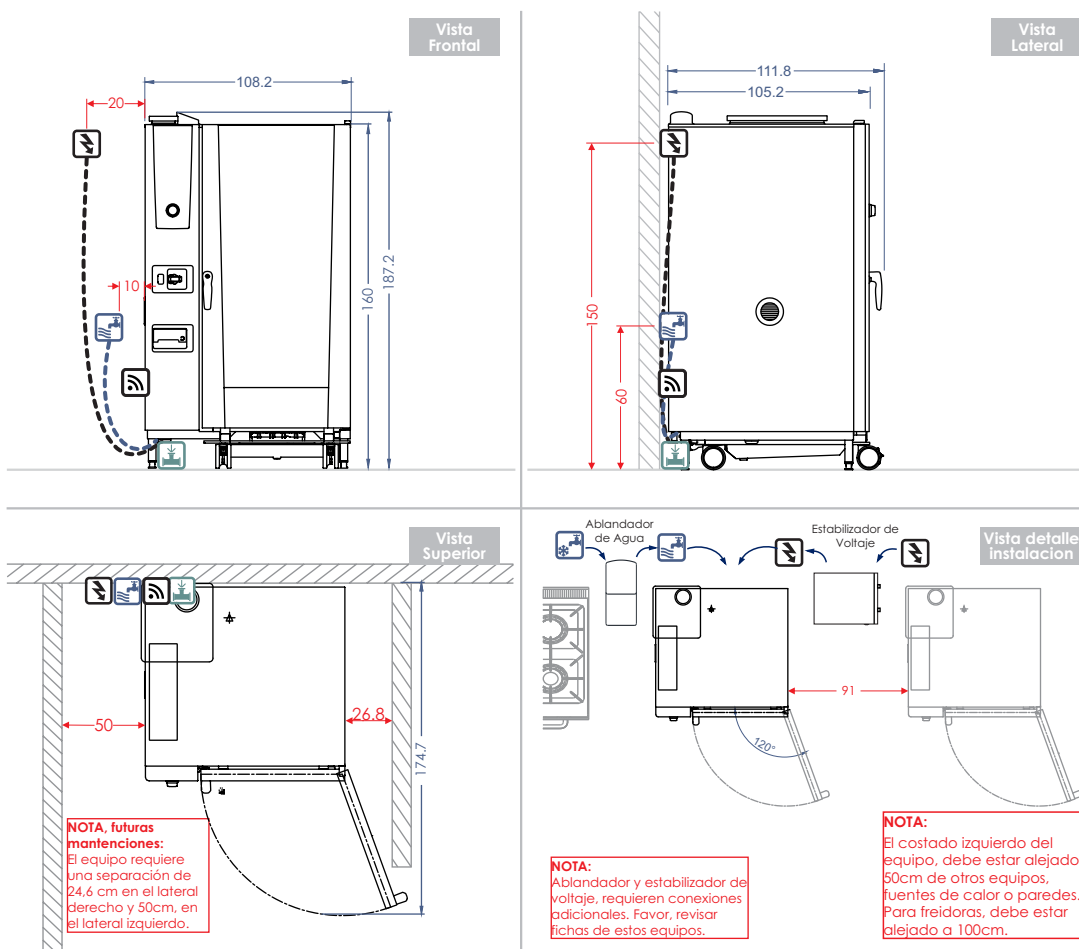
#### Características del Equipo

- Capacidad  
20 bandejas longitudinales GN 2/1  
Rack móvil para platos  
Carga máxima 180 kg

- Datos Técnicos:  
Construcción en Acero Inoxidable.  
Medidas: 108.2 cm. (Ancho) x 105.2 cm. (profundidad) x 180.7 cm. (altura)  
Peso: 336 kg.  
Vapor 30°C a 130°C  
Aire caliente 30°C a 300°C  
Combinación de ambos 30°C a 300°C



#### Planimetrías



#### Check List Requerimientos

Icono	Requerimiento	S	N
	<b>Suministro Eléctrico</b> • Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T • Potencia: 67,9 kW • Corriente: 98 Amp • Enchufe Industrial: 5x125A (3F+N+T) • Tamaño cable: 5x10mm <sup>2</sup> • h: 150cm		
	<b>Suministro Agua Fría (Blanda)</b> • 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. • Tº máx. agua: 30°C • h: 60cm		
	<b>Desagüe</b> • Diámetro 2"CU. • Pendiente: 3º/5% Cañería en cobre para agua caliente sobre 86°C • h: a piso (0.4 l/sec - 65°C).		
	<b>Conexión Red y Wi-Fi</b> • Punto de red Ethernet Rj45. • Wi Fi 802.11 b/g/n (2.4 Ghz).		

#### Características del Equipo

- Generador de vapor de alto rendimiento para una gran potencia de vapor, incluso a temperaturas por debajo de los 100°C.
- 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).

**Emisión acústica:**

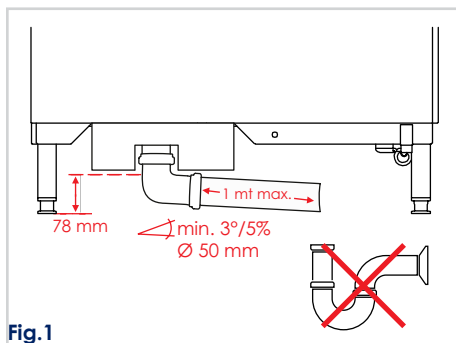
- 60 dB(A)

**Radiación térmica:**

- Radiación térmica latente: 10.900 kJ/h
- Radiación térmica sensible: 14.000 kJ/h

**Ingreso de equipo al lugar de instalación:**

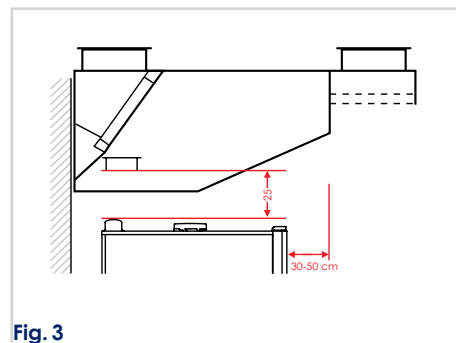
- Ancho puerta para ingreso: 117.5cm
- Altura puerta para ingreso: 202cm

**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 1.574 m<sup>3</sup>/h y la extracción en campanas centrales debe ser de 2.499m<sup>3</sup>/h. La campana para el equipo debe tener 130cm 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 90ppm y máxima de 125ppm.
- 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
	Pastillas de lavado y pastillas CareControl para Rational.
	Estabilizador de voltaje, modelo E/2300+A.
	Ablandador de agua, modelo MAXI 25 o MAXI 15.
	Bandejas especiales Rational, según productos a elaborar.

### Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
8720.1031	1	KIT DE DESAGUE
3449056	1	MANGUERA TERMOPLASTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2MT.
ELECTRO-057	1	ENCHUFE MACHO VOLANTE 5 X 125 AMP (D6013235)
ELECTRO-076	1	CORDON FLEXIBLE 5 X 125 AMP (D330503519)