

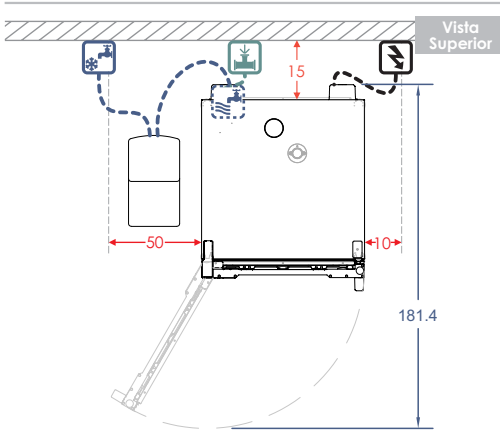
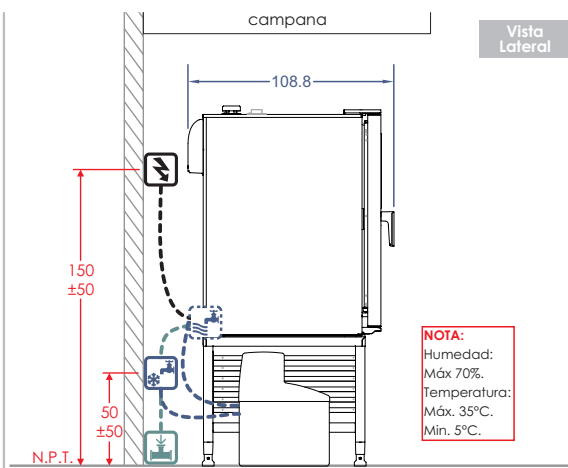
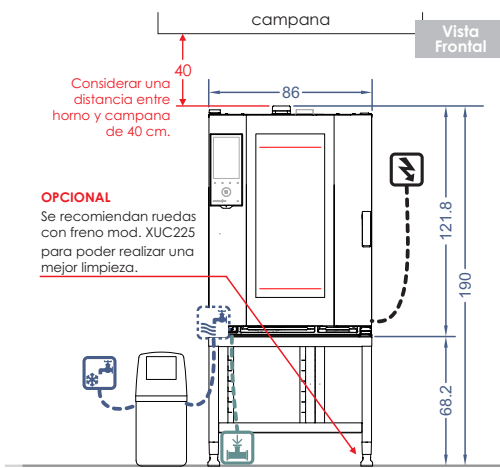
Características del Equipo

- Capacidad
- 10 bandejas de 60 x 40 cm.
- Carga máxima de alimento: 50 kg.
- Temperatura: 30°C - 300°C.

Datos Técnicos

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Medidas: 86 cm.(Ancho) x 108.8 cm.(profundidad) x 121.8 cm.(altura).
- Peso: 178 kg.

Planimetrías



¡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.

NOTA:

Ablandador de agua y estabilizadores de voltaje requieren de conexiones adicionales. Favor revisar fichas de los otros equipos.

Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	S	N
	• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T		
	• Potencia: 21 kW		
	• Corriente: 31.5 Amp		
	• Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)		
	• Sección de cable: 5G x 10 mm ²		
	• h: 150 ± 50 cm		
	Suministro Agua Fría (Blanda)	S	N
	• Entrada: Diámetro 3/4" HE		
	• Presión agua: 1.5 - 6 bar		
	• h: 50 ± 50 cm		
	Desagüe	S	N
	• Diámetro: 2"		
	• Cañería en cobre para agua caliente 70°C		
	• h: A piso.		
	Conexión (opcional*)	S	N
	• Wi fi 802.11 b/g/n (2.4 Ghz).		

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 pastelería y panadería. No obstante, es ideal para procesos de cocción gastronómicos. Para una cocción manual se pueden hasta 9 pasos.
- 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.
- 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.

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
XUC225	Ruedas con freno
XWLRA-06EF-H	Atril para equipo
XELHA-HCEU	Campana Condensadora

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
ELECTRO-017	1	ENCHUFE MACHO VOLANTE 5X63A
XUC199-DR	1	KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN + BOTELLA SPEED - X
ABLANDADOR-12L	1	ABLANDADOR DE AGUA 12 LITROS
KVL1135A	1	KIT DE CONEXIÓN 3/4" Jg10, CON FILTRO Y VNR
ELECTRO-023	1	CORDON FLEXIBLE 5 X10 MM (3MTS)