



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Horno Combinado

Eléctrico

# XEVC-0511-EPR



# MARSOL

Listos para Servir

Versión 002

### Características del Equipo

- Capacidad  
5 GN 1/1  
Carga máxima de alimento: 25kg  
Consumo de agua: 6.5 l/h
- Datos Técnicos:  
Construcción en Acero Inoxidable.  
Medidas: 75cm.(Ancho) x 77.3cm.(profundidad) x 67.5cm.(altura)  
Peso: 70kg  
Atril modelo: XWVRC-0011-H  
Sistema de osmosis: 1 UNOX PURE RO XHC002

Garantía por 4 años sujeta a conexión a internet del equipo

### Check List Requerimientos

	<b>Suministro Eléctrico</b>	<b>SN</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T</li> <li>• Potencia: 9.53 kW</li> <li>• Corriente: 15 A(A)</li> <li>• Enchufe Industrial: 5x32A (3F+N+T)</li> <li>• Tamaño cable: 2.5mm<sup>2</sup></li> <li>• h: 150cm</li> </ul>	
	<b>Suministro Agua Fría</b>	<b>SN</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada: Diámetro 3/4" HE</li> <li>• Presión agua: 1.5 - 6 bar</li> <li>• h: 50cm</li> </ul>	
	<b>Desagüe</b>	<b>SN</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diámetro: 2"</li> <li>• Cañería en cobre para agua caliente 70°C</li> <li>• h: A piso.</li> </ul>	
	<b>Conexión a internet por cable (RJ45)</b>	<b>SN</b>
	*Opcional conexión mediante Wifi necesario para los 4 años de garantía	

### Dimensiones del espacio

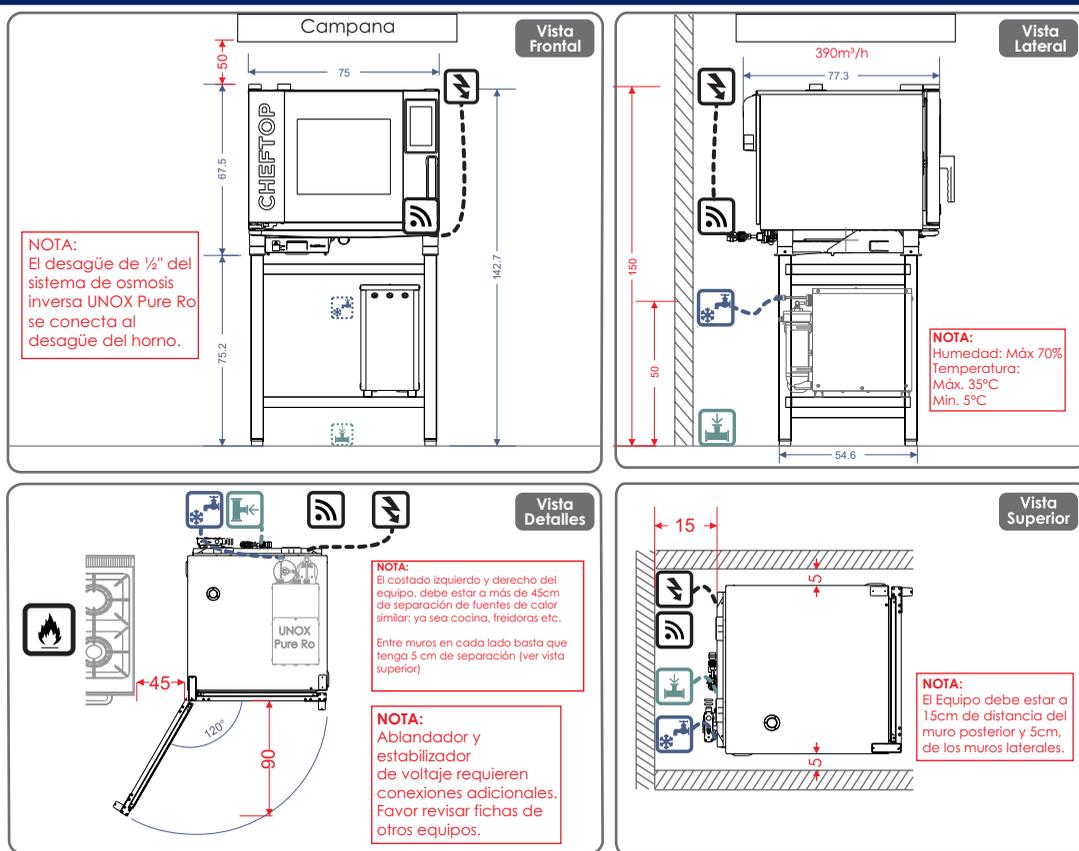
Dibujo/Layout	ANCHO	_____ cm
SI <input type="radio"/>	LARGO	_____ cm
NO <input type="radio"/>	ALTO	_____ cm

### Campana de extracción

SI  NO

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

### PLANIMETRIA



### Características del Equipo

- 256 programas memorizables. Sonda al corazón (4 puntos de medición)
- 4 velocidades del flujo de aire.
- Turbinas con inversor de marcha.
- Puerta triple cristal.
- Tecnologías: MULTI.Time "Control de cocciones diferentes al mismo tiempo", MISE.EN.PLACE "Sincroniza las cargas para que salgan todas al mismo tiempo" ADAPTIVE.Cooking™ "Identifica y regula los parámetros de cocción", Rotor.KLEAN™ "4 programas de lavado automático"
- Temperatura de cocción variable de 30°C a 260°C. Temperatura máxima de pre calentamiento 280°C.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces y LED externos.

#### 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 • La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad. • Se recomienda una dureza del agua de 90ppm -125ppm • Requiere de ablandador de agua • El Equipo debe estar a 15cm de distancia del muro posterior y 5cm, de los muros laterales.