

Características del Equipo

• Capacidad:

Capacidad con presión: 2 x 25 litros de volumen útil.

Capacidad Máxima de aceite frío: 15Lts

Dimensiones Cuba: 34.1 x 55.3 x 15.5 cm.

Superficie para freír: 2 x 19 dm².

Margen Temperatura: 30°C - 250°C.

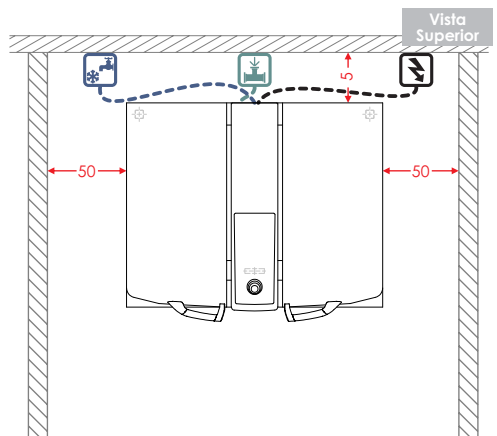
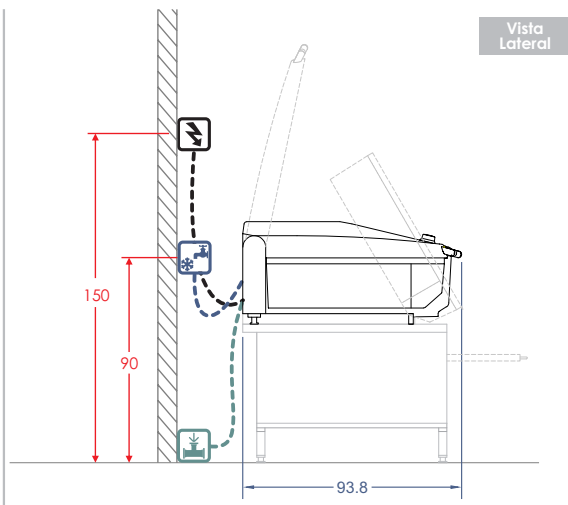
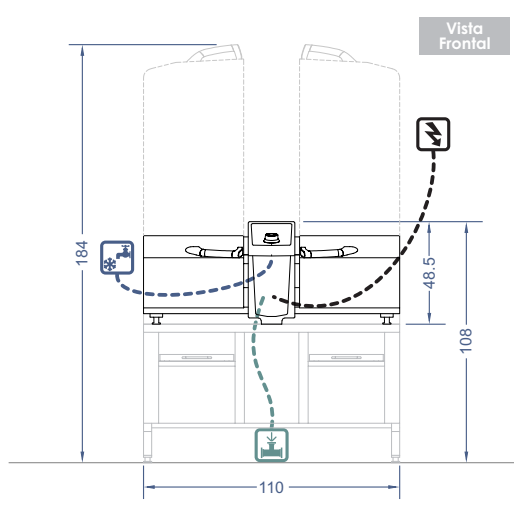
• Datos Técnicos:

Construcción: Acero inoxidable.

Medidas: 110 cm. (Ancho) x 93.8 cm. (profundidad) x 48.5 cm. (altura).

Peso: 134 kg.

Planimetrías



NOTA:
Si el equipo se utiliza como freidora, dejar una separación de los laterales de 90 cm alejándose de las fuentes de agua.

NOTA:
Distancia posterior de 5 cm y 50 cm de distancia por fuentes de calor.

Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	S	N
	• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T		
	• Potencia: 21 kW		
	• Corriente: 32 Amp		
	• Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)		
	• Tamaño cable: 5x10mm ²		
	• h: 150 cm		
	Suministro Agua Fría	S	N
	• Entrada Diámetro 3/4" HE		
	• Presión de agua: 1.5 - 6 bar		
	• Veloc. suministro agua: 10 lts/min.		
	• Dureza ideal: 120 ppm		
	• T° min y máx. agua: 10-30°C		
	• h: 90 cm		
	Desagüe	S	N
	• Diámetro: 40 mm		
	• Cañería en cobre sifonado para agua caliente, 2 metros mín.		
	• Pendiente: 5-3% (grados)		
	• h: A piso.		

Características del Equipo

- Permite cocinar, asar, freír y cocer a presión. Alcanza 200 °C en menos de 90 segundos de forma homogénea
- Llenado de agua automático, vaciado de agua directo al desagüe y ducha de mano integrada con recogedor automático.
- Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.
- Sonda térmica con 6 puntos de medición, soporte magnético para la sonda térmica y asa ergonómica, así como corrección de errores automática de inserciones erróneas..
- Pantalla táctil TFT a color de 10.1 pulgadas con interfaz en más de 44 idiomas. Transferencia sencilla de los programas a otros sistemas de cocina a través de una conexión segura a la nube con ConnectedCooking o una memoria USB.
- Grado de protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua

IMPORTANTE!

Considerar que el equipo debe estar separado a 5cm del muro posterior y laterales, desde cualquier otro equipo o pared • 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 • El dispositivo diferencial deberá estar situado en el armario eléctrico de distribución, también de responsabilidad del cliente.

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
MTN-ATRERIVARIPRO2S	Atril especial Ivario Pro 1153 x 883 x 595 mm

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
ELECTRO-023	1	CORDÓN FLEXIBLE 5 X 10MM (5X63 AM) X METRO LINEAL
ELECTRO-017	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 5 X63A (D6012435)
87201031	1	KIT DE DESAGUE
3449056	1	MANGUERA TERMOPLASTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2mt.