



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Variocooking A Presión

1 cuba de 150 lts

iVario Pro XL



Versión 002

#### Características del Equipo

##### • Capacidad

Capacidad con presión: 120 litros de volumen útil.

Capacidad total: 150 litros de volumen útil.

Superficie de cocción: 59 dm<sup>2</sup>.

Margen Temperatura: 30°C - 250°C

##### • Datos Técnicos:

Construcción: Acero inoxidable.

Medidas: 136.5 cm.(Ancho) x 89.4 cm.(profundidad) x 107.8 cm.(altura).

Peso: 256 kg.

#### Check List Requerimientos



##### Suministro Eléctrico

- Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 41 kW
- Corriente: 63 Amp
- Enchufe Industrial: 5x125A (3F+N+T)
- Tamaño cable: 5x10mm<sup>2</sup>
- h: 150 cm

SN



##### Suministro Agua Fría

- Entrada Diámetro 3/4" HE
- Presión de agua: 1.5 - 6 bar
- Veloc. suministro agua: 10 lts/min.
- Dureza ideal: 120 ppm
- T° máxima de agua: 30°C
- h: 60 cm

SN



##### Desagüe

- Diámetro: 50 mm
- Cañería en cobre sifonado para agua caliente, 2 metros mín.
- Pendiente: 3-5% (grados)
- h: A piso.

SN

#### Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

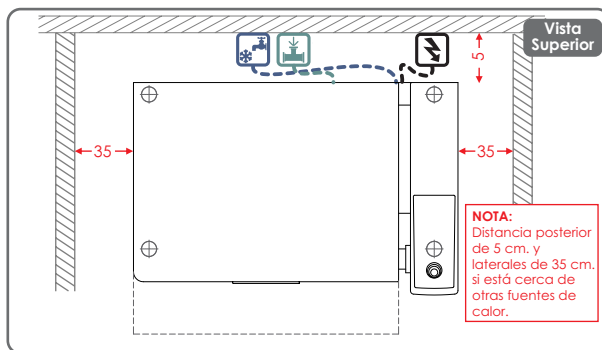
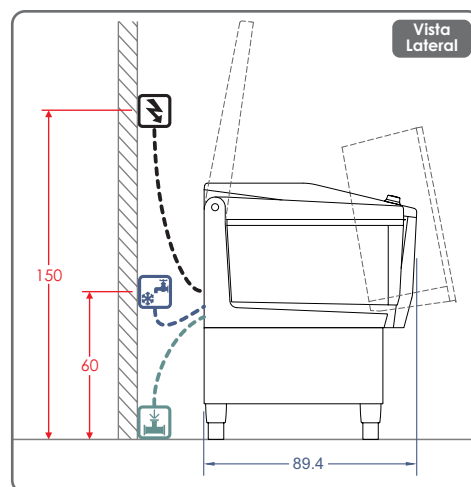
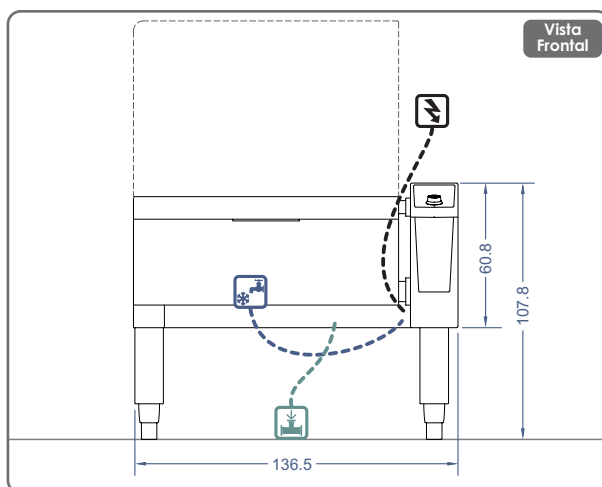
SI ☐ ANCHO \_\_\_\_\_ cm  
NO ☐ LARGO \_\_\_\_\_ cm  
SI ☐ ALTO \_\_\_\_\_ cm  
NO ☐

#### Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

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

#### PLANIMETRIA



**NOTA:**  
Se puede incluir al equipo la opción de cocinar a presión, que permite cocinar diferentes alimentos rápido, pero con delicadeza. Para ello, el equipo garantiza un nivel de presión homogéneo óptimo, con lo cual se mantiene la estructura celular del alimento. Es un sistema seguro que no precisa mantenimiento. (Sobrepresión máxima: 300 mbar).

#### Características del Equipo

- Equipo con un sistema de cocina moderno que permite cocinar, asar, freír y cocer a presión.
- Contiene asistentes inteligentes iVarioBoost que es una tecnología de calentamiento patentada. iCookingSuite que es un asistente de cocina inteligente. iZoneControl que permite dividir según sus preferencias la base de la cuba en zonas de cocción independientes y trabajar a diferentes temperaturas o secuencias.
- Permite programar manualmente y guardar procesos de cocción inteligente.
- Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.
- 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.
- 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.
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada (sin volcar, sin desagüe en el suelo).
- Monitor a color TFT de 10,1 pulgadas y alta resolución, pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con control táctil.

##### IMPORTANTE!

Considerar que el equipo debe estar separado a 5 cm 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 08:30hrs 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)

| Codigo | Unidades | Descripcion |
|--------|----------|-------------|
|        |          |             |
|        |          |             |
|        |          |             |
|        |          |             |