



## FICHA DE INSTALACIÓN

Conservador a temperatura de servicio  
Eléctrico

**XEEC-1013-EPR**



Versión 001

### Características del Equipo

- Capacidad  
10 bandejas de GN 1/1.  
Temperatura desde: 58°C - 75°C.  
Carga máxima de alimentos: 50 kg. / 120 raciones aprox.  
Tipo de apertura de puerta: de derecha a izquierda.  
Panel TOUCH de 9.5".

- Datos Técnicos  
Construcción: en Acero Inoxidable.  
Medidas: 53.5 cm.(Ancho) x 88.3 cm.(profundidad) x 91.5 cm.(altura).  
Peso: 70 kg.  
Atril modelo: XWCRC-0613-H / XWCRC-0013-F.

### Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	S	N
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F		
• Potencia: 2.9 kW		
• Corriente: 12 Amp		
• Enchufe Schuko: 16A (220V)		
• Sección de cable: 3G x 1.5 mm <sup>2</sup>		
• h: 120 cm		

### Dimensiones del espacio

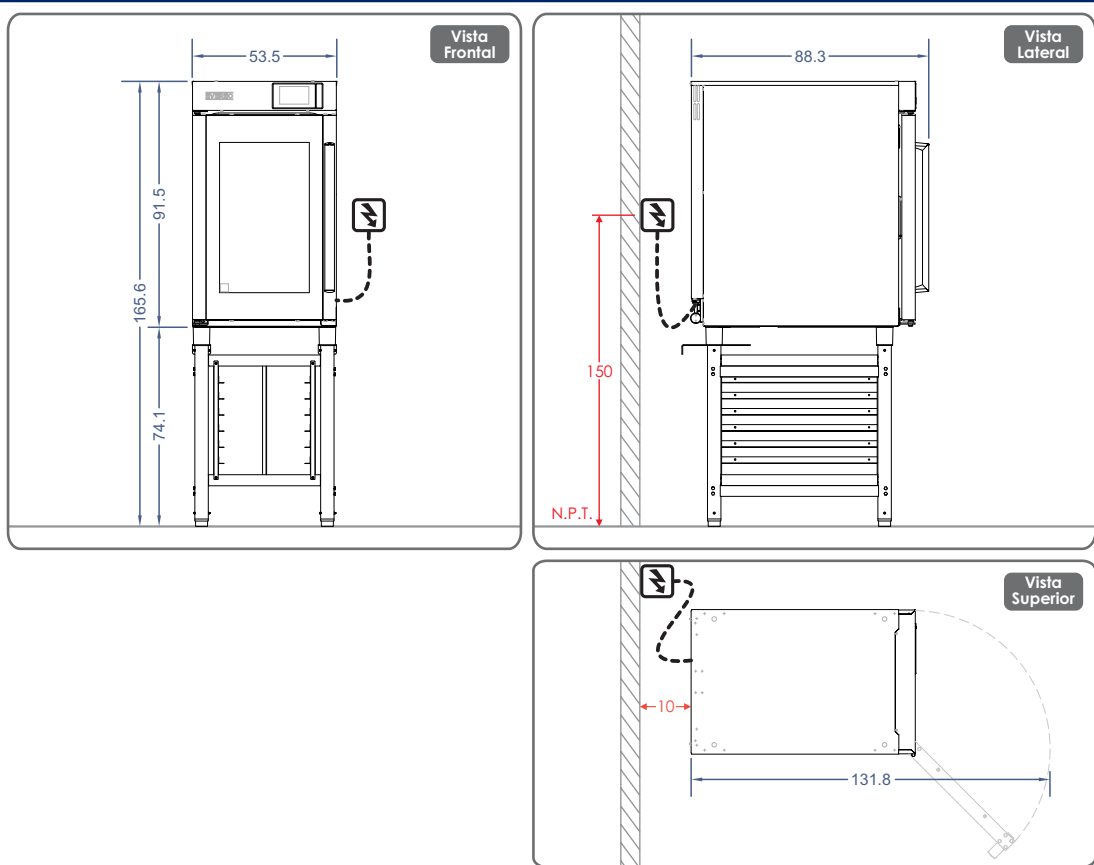
Dibujo/Layout	ANCHO _____ cm
SI <input type="radio"/>	LARGO _____ cm
NO <input type="radio"/>	ALTO _____ cm

### Campana de extracción

SI  NO

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

### PLANIMETRIA



### Características del Equipo

- La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento eliminando el tiempo de espera.
- Almacena hasta 256 programas personalizados.
- **MODALIDAD MULTY.DAY:** Elige un programa que se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados.
- **MODALIDAD SUPERHOLDING:** ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa.
- **Asignación de bandeja:** posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica.
- **Lista MULTI.Time:** tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo.
- **CLIMA.Control:** humedad o aire seco ajustado al 10%.

#### ¡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 • El Equipo debe estar a 10 cm. de distancia del muro posterior y 10 cm. de los muros laterales.

## 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.

### Insumos (Kit de instalación)

Codigo	Unidades	Descripcion