

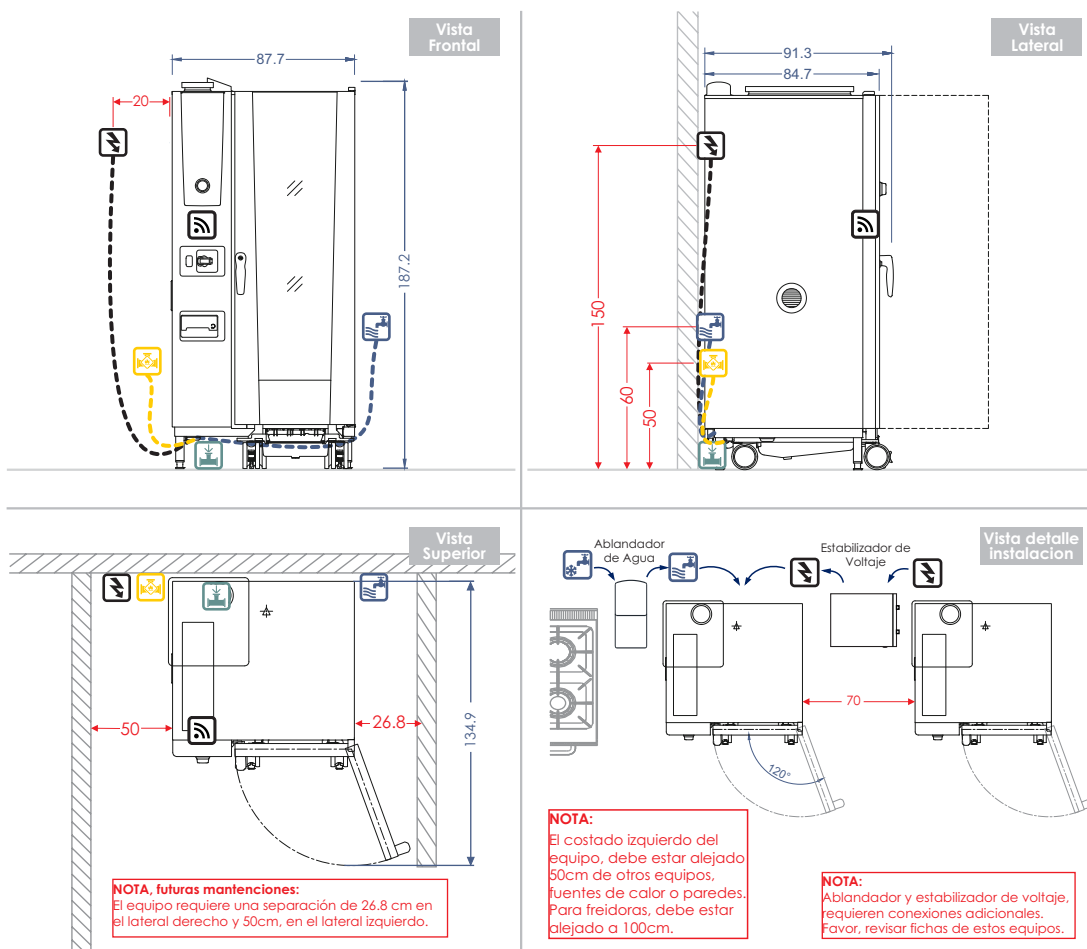
Características del Equipo

- Capacidad
- 20 bandejas longitudinales GN 1/1
- Rack móvil para platos
- Carga máxima 4.5 kg por bandeja

- Datos Técnicos:
- Construcción en Acero Inoxidable.
- Medidas: 87.7 cm. (Ancho) x 91.3 cm. (profundidad) x 187.2cm. (altura)
- Peso: 273 kg.
- Vapor 30°C a 130°C
- Aire caliente 30°C a 300°C
- Combinación de ambos 30°C a 300°C



Planimetrías



Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	S	N
	- Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F - Potencia: 1.03 kW - Corriente: 5.7 Amp - Enchufe Industrial: 3x16A 220V - h: 150cm		
	Suministro Gas	S	N
	- Consumo Gas: - Licudo (G30): 4.15 m³/h máx. - Natural (G20) 4.77 m³/h máx. - Potencia: - Licudo (G30) 44kW Gas/h - Natural (G20) 42kW Gas/h - Presión dinámica: - Licudo (G30) 25-57.5 mbar - Natural (G20) 18-25 mbar - Entrada: Diámetro 3/4" HE - Cañería: Diámetro 3/4" - Llave de paso a la vista - h: 50cm - Ventilación natural local: 168 m³/min. - Ventilación forzada local: 84 m³/min. - Renovación de aire: 67 m³/h - Tº gas de escape: 430°C		
	Suministro Agua Fría (Blanda)	S	N
	- Entrada Diámetro 3/4" HE - Presión de agua: 2 - 4 bar - Vol. paso máx. agua: 12 l/min. - Niveles de dureza: 90ppm-125ppm - Conductividad: 50 µS min. - Tº máx. agua: 30°C - h: 60cm		
	Desagüe	S	N
	- Diámetro 2" CU. - Pendiente: 3°/5% - Cañería de cobre para agua caliente sobre 86°C - h: a piso.		
	Conexión Red y Wi-Fi	S	N
	- Punto de red Ethernet RJ45. - Wi Fi 802.11 b/g/n (2.4 Ghz).		

Características del Equipo

- Generador de vapor de alto rendimiento para una gran potencia de vapor, incluso a temperaturas por debajo de los 100°C
- Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para la producción higiénica y prácticamente sin interrupciones
- Programación intuitiva y personalizada mediante arrastrar y soltar de hasta 1200 programas de cocción con un máximo de 12 pasos.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 rotores de ventilación de alto rendimiento, con cambio de sentido y 5 velocidades del rotor, controlables de forma inteligente y programables manualmente
- Con sistema de auto ajuste, según altura en donde se encuentre ubicado el equipo (esto regula el punto de ebullición).

Campana de extracción:

- Distancia mín. superior: 40 cm.

Emisión acústica:

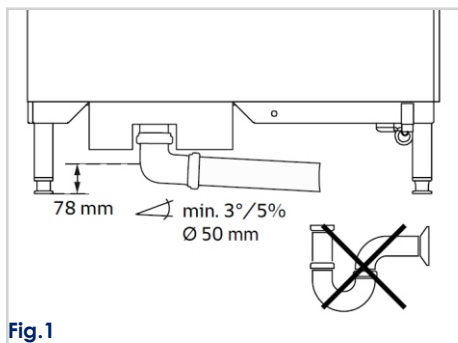
- 65 dBA.

Radiación térmica:

- Radiación térmica latente: 6850 kJ/h.
- Radiación térmica sensible: 8850 kJ/h.

Ingreso de equipo al lugar de instalación:

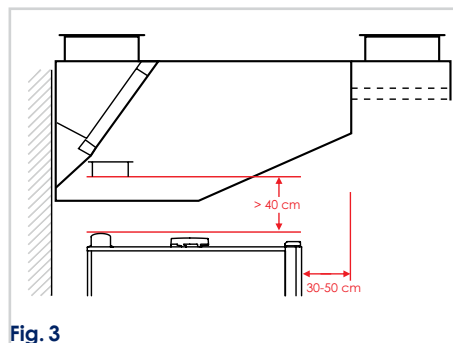
- Ancho puerta para ingreso: 97 cm. min
- Altura puerta para ingreso: 190 cm. min

Esquemas

Fig. 1

Sólo se permite una conexión fija sin un sifón. El sifón y la sección de salida ventilada son parte integral de los equipos. Si, a pesar de todo, se instala un sifón adicional, también debe instalarse un aireador de tubo.


Fig. 2

Si el equipo de suelo se encuentra delante de una rejilla de desagüe, instale un elemento auxiliar de desplazamiento en la zona de entrada del rack móvil para platos.


Fig. 3

Se recomienda que la campana sea 30 cm. a 50 cm. más profunda que el equipo. Se sugiere siempre el uso de una campana de extracción.

Al ser un equipo a gas se debe mantener una distancia mínima de 400 mm entre el tubo de ventilación del equipo y los filtros de grasa de las campanas extractoras.

Características del Equipo
IMPORTANTE!

- La extracción para campanas murales debe ser de 798 m³/h y la extracción en campanas centrales debe ser de 1.267m³/h. La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad.
- El Equipo puede estar adosado al muro posterior, siempre que el desagüe esté ubicado a un costado, ya sea de los equipos de piso o equipos de sobremesa. Si esto no es posible, debe estar separado al menos 15 cm desde el muro posterior, para la ubicación del desagüe en la parte posterior del equipo.
- Se debe contar con dureza del agua mínima de 90ppm y máxima de 125ppm.
- Voltaje máximo entre neutro y tierra debe ser menor a 0.7v AC.
- La tolerancia máxima de la tensión de entrada fluctúa entre -15% y +10% (ver datos de la tensión de entrada en la placa de identificación).
- La puerta de los equipos 201 y 202 debe poder abrir en un ángulo 120° para que entre correctamente el carro bandejero.
- 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 la norma 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.

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
KING-B65	Ablandador de agua KING B65
56.01.535	Balde 150 Un. pastillas detergente Active-green
56.00.562	Balde 150 Un. pastillas conservantes Care-Tabs

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
122B12-D	1	NIPLE 3/4 A 3/4 HE, 122B12-D
FCL-106	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 3X16A monofasico
87.201.031	1	KIT DE DESAGUE
3449056	1	MANGUERA TERMOPLASTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2mt.
30-N	1	FLEXIBLE GAS 3/4, LARGO 1.5 MT, TERM. 3/4 HI RECTO Y HI 90°