

# FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



## Horno Combinado eléctrico 10GN 1/1 Panel Digital

SKU : HC010EPR

Horno combinado eléctrico de 6 bandejas, para restaurantes, buffets, cocinas industriales, colegios, empresas, hospitales y locales donde existe una alta demanda de comidas.

Dimensiones: 1056 x 761 x 1057mm  
Capacidad: 10 GNs 1/1 x 65mm  
Potencia : 14.6Kw  
Voltaje: 220V trifásico / 380V trifásico.  
Peso : 210Kg

### Especificaciones Técnicas

Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocinar en el vapor; regenerar; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mis recetas y limpieza;

- Limpieza automática: ofrece 3 niveles de limpieza y 1 descalcificación, indicando la cantidad de plaquita para cada opción;

- Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético;

- Almacena hasta 500 recetas de 4 pasos cada una;

- Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos;

- Control de la temperatura de 30°C hasta 260°C;

- Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%;

- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación;

- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara;

- Puerta USB para importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno;

- Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad;

- Uso eficiente de la energía;

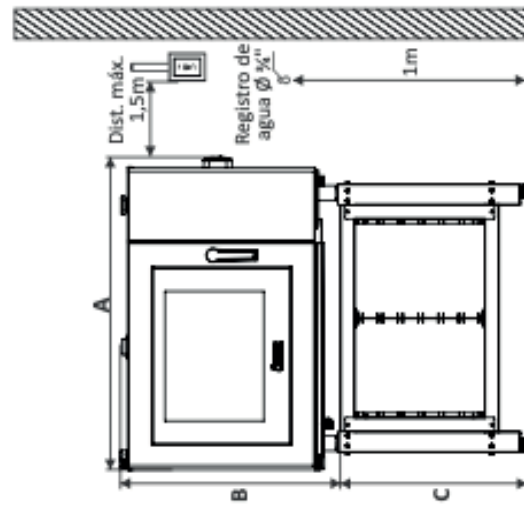
- Estructura en acero inoxidable;



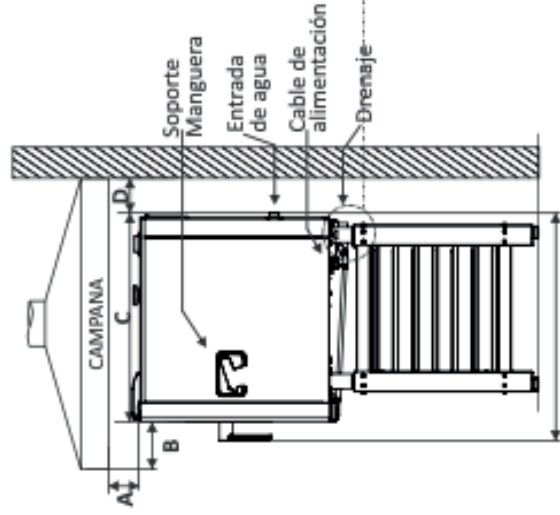
Calidad Inoxidable



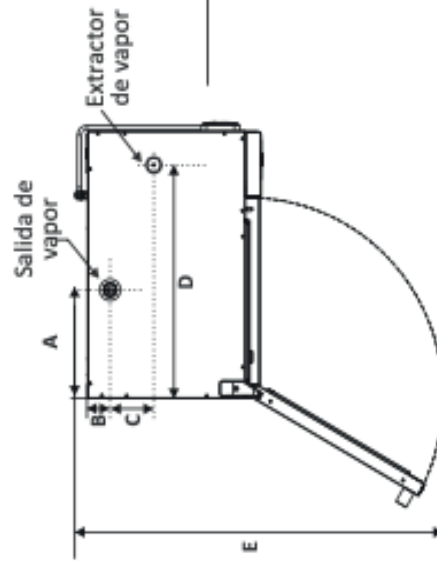
## DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



MODELOS	A	B	C
C-MAX 6	1056	777	642
C-MAX 10	1056	1057	642
C-MAX 20	1056	1185	642

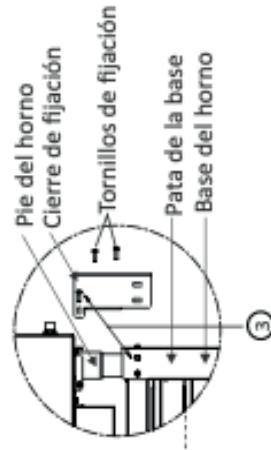


MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 6	50	300	699	75	761
C-MAX 10	50	300	699	75	761
C-MAX 20	50	300	1240	75	1302



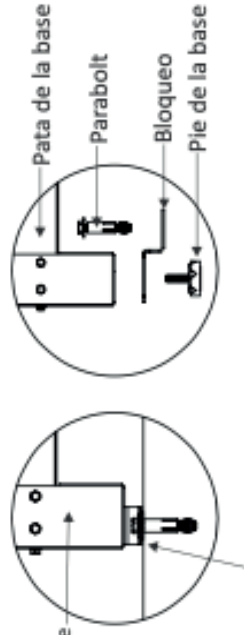
## GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

- 1 Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
- 2 Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



3 Asegúrese de que los tornillos estén bien fijados en la base al fijar el horno en la base.

- 4 Fijar bien la traba a los pies de la base



- 5 Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta.

Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

### ATENCIÓN:

Aplicable sólo en los modelos con traba en la base.  
Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.

Salida de vapor:  $\varnothing 80\text{mm}$   
Extractor de vapor:  $\varnothing 60\text{mm}$

OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)