

# FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



## Horno Combinado eléctrico 20GN 1/1 Panel Digital

SKU : HC020EPR

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 1185 x 1302mm  
Capacidad: 20 GNs 1/1 x 65mm  
Potencia: 21.3Kw  
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; mi 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;

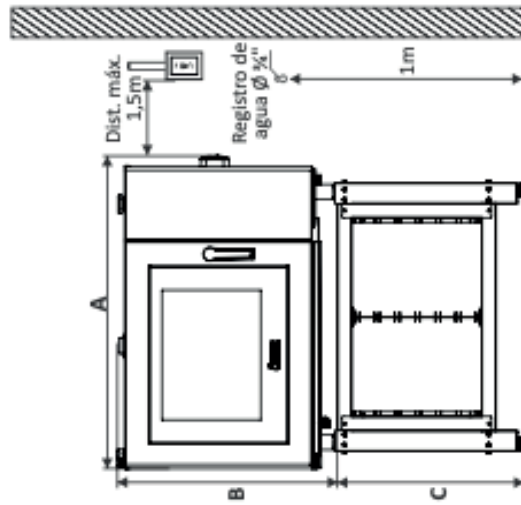
- Estructura en acero inoxidable;



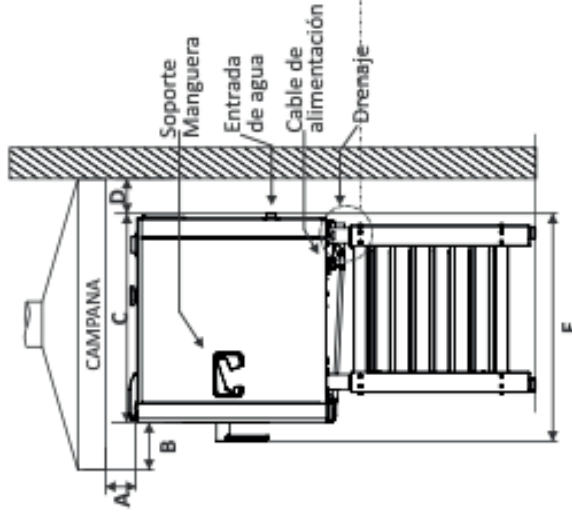
Calidad Inoxidable



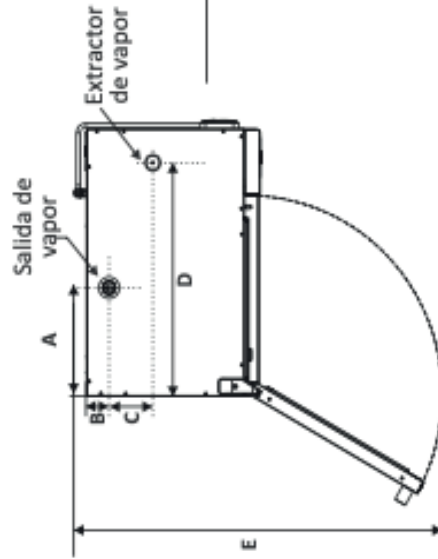
# DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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

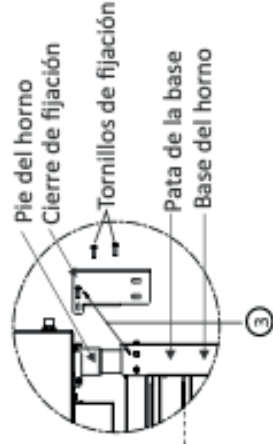


Salida de vapor:  $\varnothing 80\text{mm}$   
 Extractor de vapor:  $\varnothing 60\text{mm}$

OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

# GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

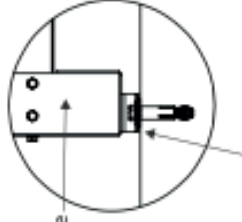
- 1 Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
- 2 Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



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 Parabolit 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 Parabolit no se suministran con el producto.