C-MAX 6 / C-MAX 10 / C-MAX 20 con limpieza automática

Hornos Combinados

MODELO

- C-MAX 6 - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- C-MAX 10 - diez (10) - GN's 1/1 x 65mm
- C-MAX 20 - veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN

- Para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y locales donde existe una alta demanda de comidas.

CARACTERÍSTICAS

- Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocinar en el vapor; regenerar; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mi eecetas y limpieza;
- Limpieza automática: ofrece 4 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 temperatura de 30º a 300ºC (excepto para modelos a gas);
- 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;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS DE SERIE

- Jaula para 20 GN (sólo para el horno C-MAX 20).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Gn's;
- Filtro de agua;
- Rack para apoyo del horno;
- Rack para carga y descarga (C-MAX 20);
- Rejillas;
- Smart Grill.

C-MAX 6 C-MAX 10 C-MAX 20

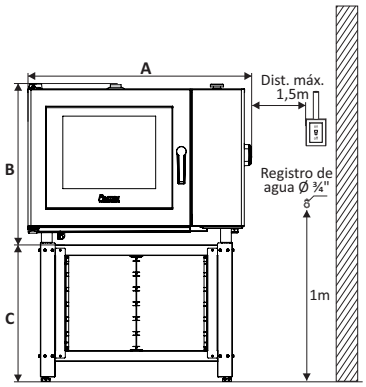
Prática Produtos S.A. - Brasil
Rodovia BR 459, km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG

Tel: +55 35 3449 1235
comex@praticabr.com

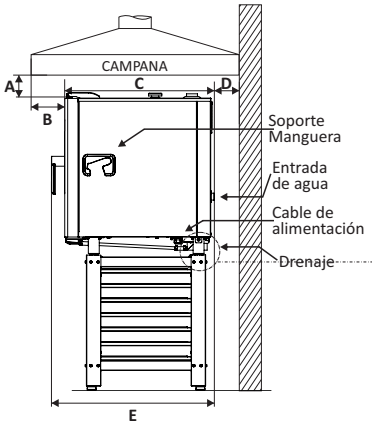
PRÁTICA

C-MAX 6 / C-MAX 10 / C-MAX 20 con limpieza automática
Hornos Combinados

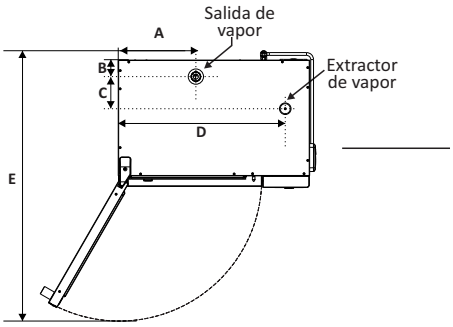
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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



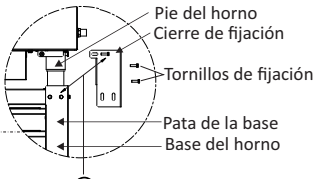
MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 6	415	88	172	893	1430
C-MAX 10	415	88	172	893	1430
C-MAX 20	846	590	-	-	1992

Salida de vapor: Ø80mm
Extractor de vapor: Ø60mm

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

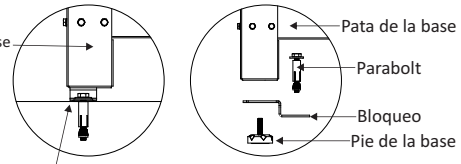
GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

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.



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.

INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.

No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor. Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación cumplen las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas. Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe
C-MAX 6	220 220 380	2 3 3	50/60	8.9	50 32 16	3x10 4x4 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)
C-MAX 10	220 380	3	50/60	14.6	50 32	4x10 5x4	63A(3P+T) 32A(4P+T)
C-MAX 20	220 380	3	50/60	21.3	70 50	4x16 5x10	125A(3P+T) 63A(4P+T)

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4 "BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.

La instalación de un filtro de carbón activado y un filtro de resina catiónica es extremadamente necesaria para reducir la dureza del agua y conservar la calidad del funcionamiento del equipo. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y debe cumplir con las especificaciones a continuación. Los problemas en el equipo causados por la ausencia del filtro resultarán en la pérdida de la garantía del producto. Si tiene alguna duda sobre este punto, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

Factor pH: 7.0-8.5
TDS: 50-125ppm
Sílice <13ppm
Cloruro <25ppm
Cloruro libre <0.1ppm
Presión: 5 a 15 mH_2O
Alcalinidade: 50-100ppm
Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

La salida del agua debe ser descargada en la red de desagüe.

La temperatura media del agua de salida en el desagüe puede llegar hasta los 85ºC. Utilice tubos adecuados.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
C-MAX 6	777	1056	761	123	800	1180	1160	175	6 GN's
C-MAX 10	1057	1056	761	173	1400	1180	1160	225	10 GN's
C-MAX 20	1185	1056	1302	210	1400	1140	1390	266	20 GN's

Distancias mínimas para la ventilación			Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento		
Lateral izquierda	Trasera	Lateral derecha	Lateral izquierda	Trasera	Lateral derecha
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm