



CG-MAX 6 / 11 / 20 EVO

Fornos Combinados



MODELO

- CG-MAX 6 EVO - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 11 EVO - onze (11) - GN's 1/1 x 65 mm
- CG-MAX 20 EVO - vinte (20) - GN's 1/1 x 65 mm

INDICAÇÃO

- Para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais e locais onde existe alta demanda de refeições.

CARACTERÍSTICAS

- Funções: vapor combinado; ar quente; cozinhar no vapor; regenerar; vapor manual; extrator de vapor; cocção por sonda/tempo; esfriar; minhas receitas e higienização;
- Higienização automática: oferece 4 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, indicando a quantidade de pastilha para cada opção;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Controle ativo: otimização dos processos de cocção por meio da desumidificação ativa da câmara;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética;
- Armazena até 200 receitas de 7 passos cada uma;
- Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento;
- Controle de temperatura de 30°C a 260°C;
- Controle de vapor ajustável de 0% a 100%;
- Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Iluminação em LED na porta, facilitando a visualização dos preparos de alimentos;
- Porta USB para relatório de HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações;
- Isolamento de alta performance;
- Uso eficiente de energia;
- Construído em aço inoxidável AISI 444 e AISI 430;
- 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- Gaiola para 20 GN's (somente para o forno CG-MAX 20 EVO).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

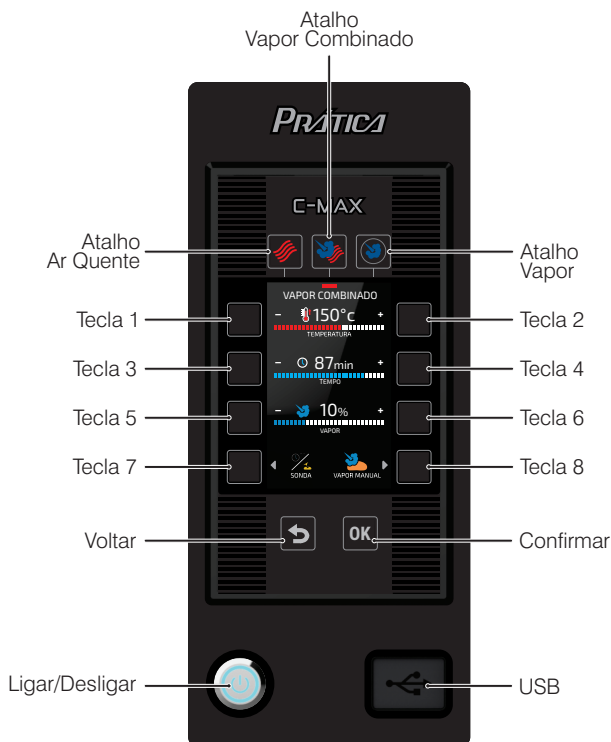
- Carro e gaiola para carga e descarga (CG-MAX 20 EVO);
- Kit turbo grill: composto de grelha e aramados de carregamento;
- Filtro de água;
- Pastilhas de limpeza Degreaser (*desengordurante*) e Descaler (*descalcificante*);
- GNs Lisas e Perfuradas;
- Bandeja coletora de gordura;
- Torre para frangos;
- Assadeira em alumínio teflonada;
- Grelha Inox;
- Smart Egg;
- Smart Grill;
- Tela Expandida;
- Base de apoio.



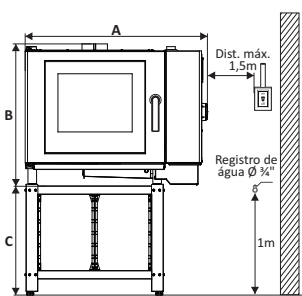
CG-MAX 6 EVO

CG-MAX 11 EVO

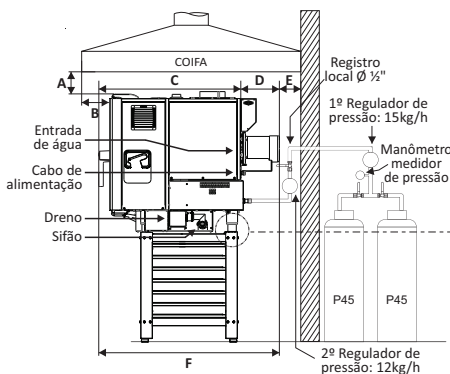
CG-MAX 20 EVO



ESQUEMA DE INSTALAÇÃO
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



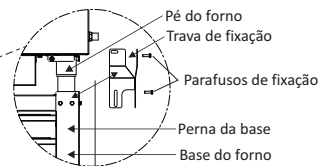
MODELOS	A	B	C
CG-MAX 6 EVO	1074	841	642
CG-MAX 11 EVO	1054	1200	642
CG-MAX 20 EVO	1054	1200	642



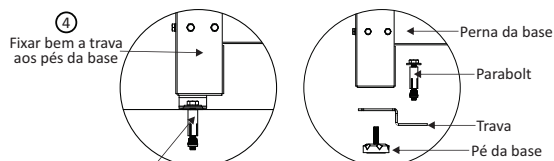
MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 6 EVO	50	300	838	230	75	1068
CG-MAX 11 EVO	50	300	838	230	75	1072
CG-MAX 20 EVO	50	300	1183	230	75	1412

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

- 1 Certifique-se de que a base do forno está bem montada.
- 2 Certifique-se de que a trava está bem fixada.



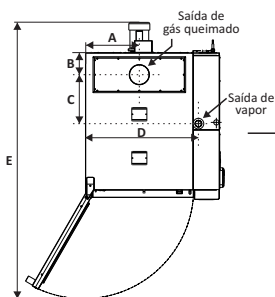
- 3 Certifique-se de que os parafusos estão bem fixados na base ao fixar o forno na base



- 5 Deve ser usado parafuso tipo Parabol para a fixação (não fornecidos). Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta.

Ao final, verifique a fixação de todos os parafusos.

ATENÇÃO:
Aplicável somente nos modelos com trava na base. Os parafusos Parabol não são fornecidos com o produto



MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX 6 EVO	408	165	211	860	1783
CG-MAX 11 EVO	408	165	211	860	1786
CG-MAX 20 EVO	408	165	372	860	2126

Saída de gás queimado: Ø150mm
Saída de vapor: Ø80mm

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneo. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor. Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

A instalação de filtro de carvão ativado e filtro de resina catiônica é extremamente necessária para reduzir a dureza da água e conservar a qualidade do funcionamento do equipamento. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as especificações abaixo. Problemas no equipamento, acarretados pela ausência do filtro, trará como consequência a perda da garantia do produto. Caso tenha alguma dúvida sobre este ponto, entre em contato com a Assistência Técnica.

Fator pH: 7.0-8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloreto livre < 0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 mH ₂ O	

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.

A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5 m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
CG-MAX 6 EVO	220	Mono	50/60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 11 EVO	220	Mono	50/60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 20 EVO	220	Mono	50/60	0.725	10	3x2,5	16A (2P+T)

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

Utilizar o tipo de gás indicado no forno. A instalação de gás compete a técnicos qualificados.

Consumo máximo: CG-MAX 6 EVO: 1,42kg/h 1,36 m³/h;
CG-MAX 11 EVO: 1,87kg/h 1,79 m³/h;
CG-MAX 20 EVO: 2,38kg/h 2,28 m³/h.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12 kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10 m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15 kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12 kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- A maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Em caso de pressão excessiva, utilizar regulador;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno deve ser de 2 kPa.

DIMENSÕES

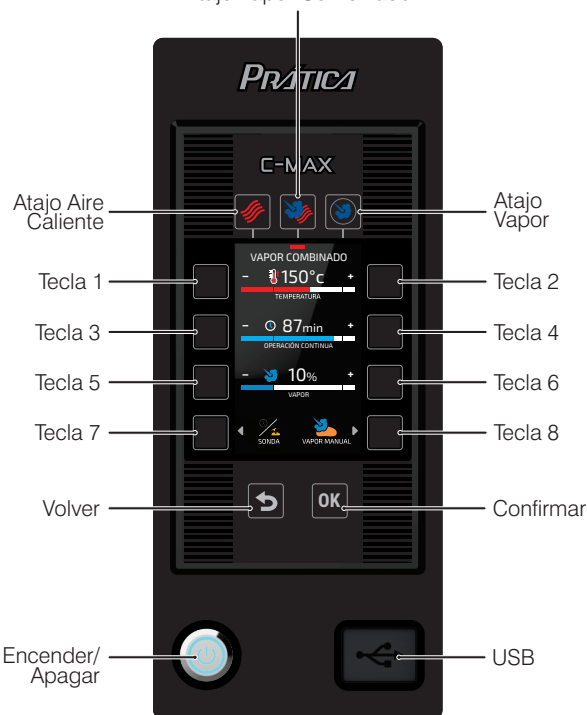
Modelo	Dimensões do produto				Dimensões do produto embalado				Capacidade GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
CG-MAX 6 EVO	841	1074	1068	161	1200	1180	1160	220	6 GN's	
CG-MAX 11 EVO	1200	1054	1072	210	1400	1180	1160	275	11 GN's	
CG-MAX 20 EVO	1200	1054	1412	219	1400	1140	1500	294	20 GN's	
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção						
Lateral esquerda		Traseira		Lateral direita		Lateral esquerda		Traseira		Lateral direita
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm

CG-MAX 6 / 11 / 20 EVO

Hornos Combinados



Atajo Vapor Combinado



MODELO

- CG-MAX 6 EVO - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 11 EVO - once (11) - GN's 1/1 x 65 mm
- CG-MAX 20 EVO - veinte (20) - GN's 1/1 x 65 mm

INDICACIÓN

- Apto para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y otros lugares con alta demanda de comidas.

CARACTERÍSTICAS

- Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocción al vapor; regeneración; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriamiento; mis recetas y limpieza.
- Limpieza automática: ofrece 4 niveles de limpieza y 1 de descalcificación, indicando la cantidad de pastilla para cada opción.
- Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo consumo energético.
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética.
- Control activo: optimización de los procesos de cocción mediante la deshumidificación activa de la cámara.
- Almacena hasta 200 recetas de 7 pasos cada una.
- Sonda de núcleo con 4 puntos de medición para el control preciso de la temperatura interna del alimento.
- Control de temperatura de 30°C a 260°C.
- Control de humedad/vapor ajustable de 0% a 100%.
- Convección de aire forzado mediante turbinas de alta velocidad.
- Sensor de temperatura para el monitoreo de la cámara.
- Iluminación LED en la puerta, que facilita la visualización de las preparaciones de alimentos.
- Puerto USB para informe de HACCP, importación y exportación de recetas, actualización del software y configuraciones.
- Aislamiento de alto rendimiento.
- Uso eficiente de la energía.
- Construido en acero inoxidable AISI 444 y AISI 430.
- Verifique las condiciones de la garantía con Prática para más información.

ACCESORIOS DE SERIE

- Jaula para 20 GN's (solo para el modelo CG-MAX 20 EVO).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Carro y jaula para carga y descarga (CG-MAX 20 EVO);
- Kit turbo grill: compuesto de parrilla y bastidores de carga;
- Filtro de agua;
- Pastillas de limpieza Degreaser (desengrasante) y Descaler (descalcificante);
- GN lisas y perforadas;
- Bandeja recolectora de grasa;
- Torre para pollos;
- Bandeja de aluminio con teflón;
- Parrilla de acero inoxidable;
- Smart Egg;
- Smart Grill;
- Malla expandida;
- Base de apoyo.

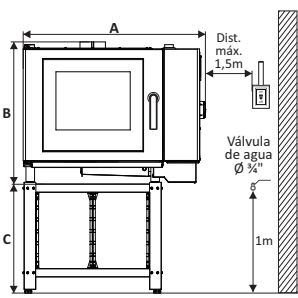


CG-MAX 6 EVO

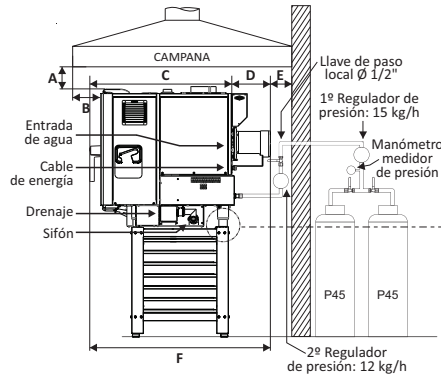
CG-MAX 11 EVO

CG-MAX 20 EVO

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN
NOTA: CUOTAS EM MILÍMETROS (mm)



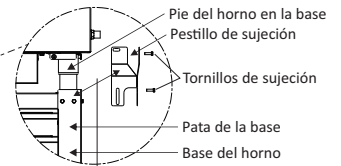
MODELOS	A	B	C
CG-MAX 6 EVO	1074	841	642
CG-MAX 11 EVO	1054	1200	642
CG-MAX 20 EVO	1054	1200	642



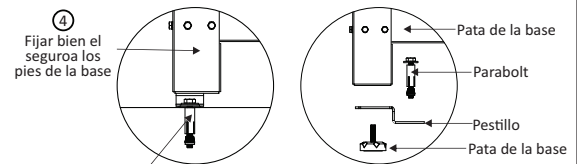
MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 6 EVO	50	300	838	230	75	1068
CG-MAX 11 EVO	50	300	838	230	75	1072
CG-MAX 20 EVO	50	300	1183	230	75	1412

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

- 1 Asegúrese de que la base del horno esté correctamente ensamblada.
- 2 Asegúrese de que el pestillo del horno en la base esté bien sujetado.



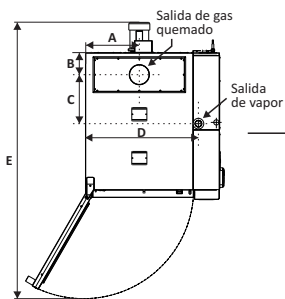
- 3 Asegúrese de que los tornillos estén bien sujetos a la base al fijar el horno en la base



- 4 Fijar bien el seguro los pies de la base
- 5 Se debe utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación (no suministrados). Verifique que la base esté correctamente asegurada a la superficie y que los orificios estén en la posición correcta.

Al finalizar, verifique la fijación de todos los tornillos,

ATENCIÓN:
Aplicable solamente en los modelos con seguro en la base. Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.



MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX 6 EVO	408	165	211	860	1783
CG-MAX 11 EVO	408	165	211	860	1786
CG-MAX 20 EVO	408	165	372	860	2126

Salida de gas quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio utilizar una campana para la captación de vapores y gases generados durante el horneado. La campana debe respetar una altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y sobresalir 30 cm más allá de la cara frontal del horno, de modo que los vapores emitidos por la salida de vapor y al abrir la puerta sean correctamente captados por la campana. Verificar la norma NBR 14518:2020 para el dimensionamiento adecuado de la campana. No recomendamos instalar cerca de cocinas, freidoras, planchas u otros equipos que generen grasa, humo y calor. Instalar en un lugar nivelado y bien ventilado. Una instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4" BSP. Apretar las conexiones hidráulicas manualmente, no usar herramientas. 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, comuníquese con el Servicio Técnico.

STD = 50-125 ppm	Factor pH = 7.0-8.5
Alcalinidad total = 50-100 ppm	Cloro < 0.1 ppm
Sílice < 13 ppm	Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)
Cloruro < 25 ppm	Presión de agua = 5 a 15 mHzO

La salida de agua debe descargarse en un desagüe o conectarse a la red de alcantarillado. La temperatura media de salida del agua en el desagüe puede alcanzar hasta 85°C. Utilice tubería adecuada.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta de identificación ubicada 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 aterrizado para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable	Enchufe
CG-MAX 6 EVO	220	Mono	50/60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 11 EVO	220	Mono	50/60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 20 EVO	220	Mono	50/60	0.725	10	3x2,5	16A (2P+T)

ESPECIFICACIONES DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno. La instalación de gas debe ser realizada por técnicos calificados.

Consumo máximo: CG-MAX 6 EVO: 1,42kg/h - 1,36 m³/h;
CG-MAX 11 EVO: 1,87kg/h - 1,79 m³/h;
CG-MAX 20 EVO: 2,38kg/h - 2,28 m³/h.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Llave de seguridad cercana y exclusiva para el equipo;
- La presión manométrica de la red en la salida hacia el horno debe ser de 2,8 kPa;
- Para tubería con longitud lineal entre cilindros y horno menor a 10 m, utilizar un regulador de una etapa con caudal de 12 kg/h, cercano y exclusivo para el equipo;
- Para tubería con longitud superior a 10 m, utilizar un regulador de primera etapa con caudal de 15 kg/h cerca de los cilindros y un regulador de segunda etapa con caudal de 12 kg/h cercano al horno;
- Utilizar dos cilindros P45 o mayores en paralelo.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- En la mayoría de las instalaciones, el gas funciona a baja presión, por lo que no requiere regulador. En caso de presión excesiva, utilizar un regulador;
- La presión manométrica de la red en la salida hacia el horno debe ser de 2 kPa.

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	
CG-MAX 6 EVO	841	1074	1068	161	1200	1180	1160	220	6 GN's	
CG-MAX 11 EVO	1200	1054	1072	210	1400	1180	1160	275	11 GN's	
CG-MAX 20 EVO	1200	1054	1412	219	1400	1140	1500	294	20 GN's	
Distancias mínimas para ventilación					Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento					
Lateral izquierda		Trasera		Lateral derecha		Lateral izquierda		Trasera		Lateral derecha
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm