



CG-MAX 20V / 40 EVO Fornos Combinados



CG-MAX 20V EVO

CG-MAX 40 EVO

MODELO

- CG-MAX 20V EVO - vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 40 EVO - quarenta (40) - GN's 1/1 x 65mm

INDICAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS

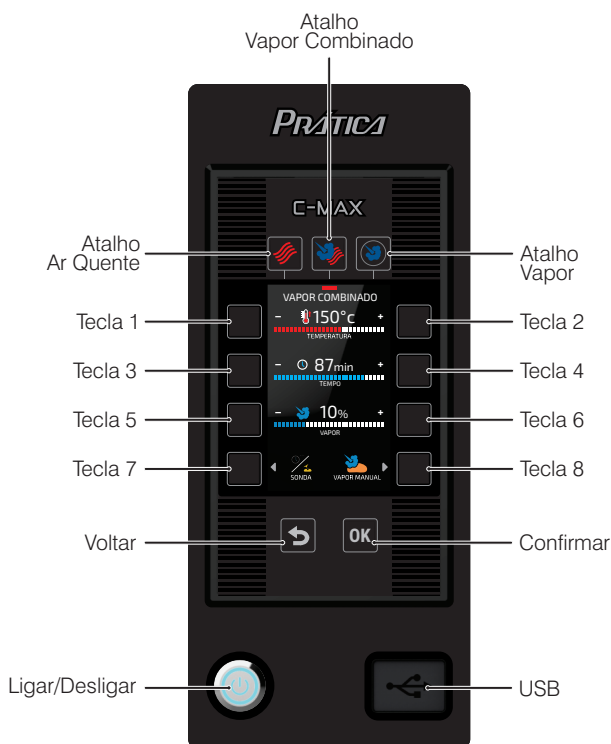
- Funções: vapor combinado; ar quente; cozinhar no vapor; regenerar; vapor manual; extrator de vapor; cocção por sonda/tempo; esfriar; minhas receitas e higienização;
- Higienização automática: oferece 4 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, indicando a quantidade de pastilha para cada opção;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética;
- Controle ativo: otimização dos processos de cocção por meio da desumidificação ativa da câmara;
- 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

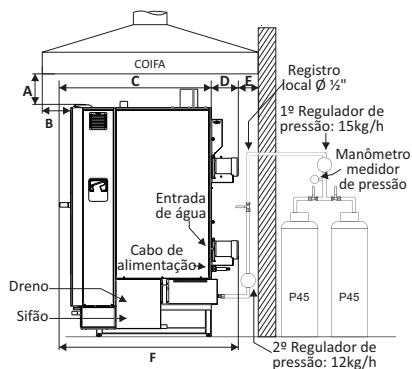
- Gaiola para 20 GN's (somente para o forno CG-MAX 20V EVO);
- Gaiola para 40 GN's (somente para o forno CG-MAX 40 EVO).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

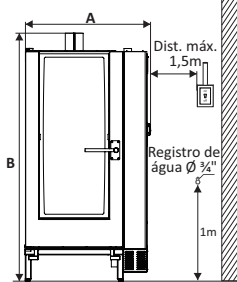
- Kit turbo grill: composto de grelha e aramados de carregamento;
- Filtro de água;
- Pastilhas de limpeza Degreaser (*desengordurante*) e Descaler (*descalcificante*);
- GNs Lisas e Perfuradas;
- Bandeja coletora de gordura;
- Torre para frangos;
- Assadeira em alumínio teflonada;
- Grelha Inox;
- Smart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



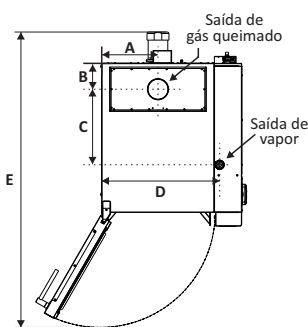
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 20V EVO	50	300	956	230	75	1186
CG-MAX 40 EVO	50	300	1276	230	75	1506



MODELOS	A	B
CG-MAX 20V EVO	1056	2086
CG-MAX 40 EVO	1056	2086



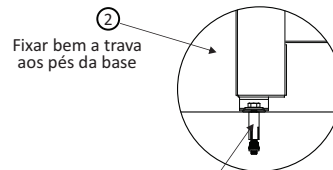
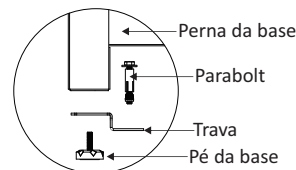
MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX 20V EVO	410	188	238	894	1851
CG-MAX 40 EVO	410	188	550	861	2175

Saída de gás queimado: Ø150mm
Saída de vapor: Ø80mm

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

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



② Fixar bem a trava aos pés da base

③ Devem ser usados parafusos tipo Parabolito para a fixação. 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 Parabolito não são fornecidos com o produto. A fixação na parede só é específica dos modelos navalizados.

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 20V EVO	220	Mono	50/60	1.1	10	3x2,5	16A (2P+T)
	380						63A(3P+T)
CG-MAX 40 EVO	220	Tri	50/60	16.1	50	4x10	32A(3P+N+T)
	380						5x4

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

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

Consumo máximo: CG-MAX 20V EVO: 2,60kg/h 2,49 m³/h;
CG-MAX 40 EVO: 2,60kg/h 2,49 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 20V EVO	2086	1056	1186	365	2200	1100	1140	245	20 GN's
CG-MAX 40 EVO	2086	1056	1506	426	2200	1100	1600	410	40 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 20V / 40 EVO

Hornos Combinados



CG-MAX 20V EVO

CG-MAX 40 EVO

MODELO

- CG-MAX 20V EVO - veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 40 EVO - cuarenta (40) - GN's 1/1 x 65mm

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 20V GN's (solo para el modelo CG-MAX 20V EVO);
- Jaula para 40 GN's (solo para el modelo CG-MAX 40 EVO).

ACCESORIOS OPCIONALES

- 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.

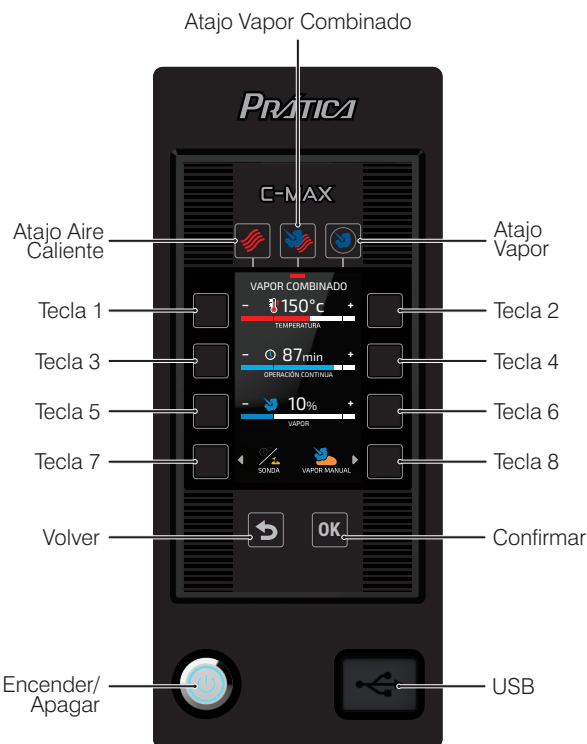
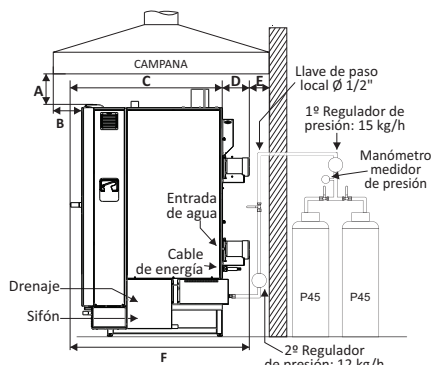
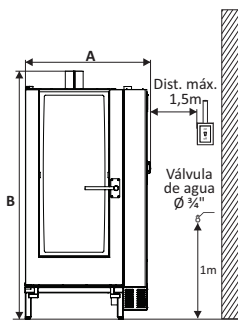


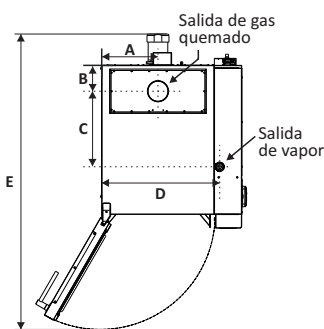
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 20V EVO	50	300	956	230	75	1186
CG-MAX 40 EVO	50	300	1276	230	75	1506



MODELOS	A	B
CG-MAX 20V EVO	1056	2086
CG-MAX 40 EVO	1056	2086



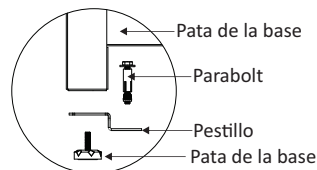
MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX 20V EVO	410	188	238	894	1851
CG-MAX 40 EVO	410	188	550	861	2175

Salida de gas quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

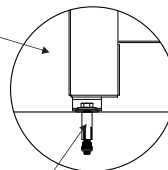
NOTA: CUOTAS EM MILÍMETROS (mm)

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

① Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.



② Fijar bien el seguro los pies de la base



③ 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. La fijación en la pared es específica únicamente para los modelos navalizados.

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
Silíce < 13 ppm	Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)
Cloruro < 25 ppm	Presión de agua = 5 a 15 mH ₂ O

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 20V EVO	220	Mono	50/60	1.1	10	3x2,5	16A (2P+T)
	380						63A(3P+T)
CG-MAX 40 EVO	220	Tri	50/60	16.1	50	4x10	32A(3P+N+T)
	380						32A(3P+N+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 20V EVO: 2,60kg/h - 2,49 m³/h;
CG-MAX 40 EVO: 2,60kg/h - 2,49 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 GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
CG-MAX 20V EVO	2086	1056	1186	365	2200	1100	1140	245	20 GN's	
CG-MAX 40 EVO	2086	1056	1506	426	2200	1100	1600	410	40 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