

Horno Combinado MOD. CO-07-1/1



El horno combinado es una estación de cocina versátil y fácil de usar, que permite la cocción con aire seco, vapor o ambas al mismo tiempo, así que puede hornear, asar a la parrilla, gratinar, recalentar, cocinar con vapor, realizar cocción nocturna, entre otras técnicas; Todo lo anterior con alta calidad en el sabor, aroma, textura y apariencia conservando la humedad y los nutrientes.

MODOS DE COCCIÓN

Combinado 30°C a 300°C (85°F a 572°F)

Convección 30°C a 300°C (85°F a 572°F)

Vaporizador 30°C a 100°C (85°F a 212°F)

GENERADOR DE VAPOR

Caldera con capacidad de 7 litros y 4.8 kW de potencia.

INTERFAZ DE USUARIO INTUITIVA

Pantalla táctil LCD de 10.1" resolución 1280x800 con perilla rotativa.

MODOS DE PROGRAMACIÓN

- Creación, edición y almacenamiento de recetas automáticas paso a paso.
- Función multinivel para cocinar diferentes alimentos y obtener todos al mismo tiempo.

SENSOR DE TEMPERATURA DE PRODUCTO

Cuenta con un sensor con cuatro puntos de medición, el cual ayuda a determinar el punto exacto de cocción de los alimentos.

AUTOLIMPIEZA

Sistema de lavado inteligente, cuenta con seis programas de lavado inteligente que optimizan el consumo de agua.

PUERTA

De triple vidrio templado, dos Low-E al interior de la puerta que reducen las pérdidas de calor y aísla radiación, un tercer cristal templado al exterior con indicadores led de termino de ciclo de cocción.

Descripción y funciones

COCCIÓN

- Funcionamiento en modo manual con ajustes rápidos para iniciar un proceso de cocción en 2 toques.
- Funcionamiento en modo automático con sugerencias de cocción y término de acuerdo con las características del producto.
- Programación de recetas en modo manual y automático para crear y editar recetas preexistentes o completamente nuevas con hasta 7 pasos, con ajuste de tiempo, temperatura, humedad y velocidad del ventilador.
- Función de Precalentamiento rápido que ayuda a elevar la temperatura de la cámara de cocción a la temperatura deseada.
- Cocción nocturna a bajas temperaturas y tiempos prolongados.
- Ajuste de porcentaje de humedad en la cámara de cocción que ayuda a optimizar el consumo de energía del aparato.
- Función de humidificación manual en modo convección y combinado.
- Función de Enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante el ventilador.
- Sistema de ventilador auto reversible con cuatro velocidades que ayuda a una correcta distribución del calor sobre los alimentos.
- Sistema de calentamiento de cámara de cocción y caldera mediante resistencias eléctricas con recubrimiento en acero inoxidable.
- Iluminación LED de bajo consumo color blanco en cámara de cocción que ayuda a visualizar el proceso de cocción.
- Color de fondo de pantalla seleccionable por el usuario de entre 12 posibilidades.

- Guarda deflector que distribuye el aire caliente al interior de la cámara para una cocción uniforme de los alimentos.
- Pistola de agua integrada con sistema de retracción automática.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de detección de suciedad del horno que ayuda a calcular las cantidades de detergente y agua para cada ciclo.
- Fácil acceso a la visualización del estado y mantenimiento del aparato, permite seleccionar de entre 6 ciclos de lavado.
- Dosificador automático para uso de detergentes líquidos.
- Material al interior y exterior: Acero inoxidable DIN 1.4301 / ASTM 304, Gabinete interior en acabado espejo y esquinas redondeadas para fácil limpieza.

SEGURIDAD

- Limitadores de temperatura electromecánicos para evitar sobrecalentamiento en la caldera y cámara de cocción.
- Circuito de protección contra picos y/o sobre corriente en el aparato.
- Detección de fallas en el equipo a través de autodiagnóstico y señalización de mensajes emergentes en pantalla.
- Control electrónico para detección de nivel de caldera y falta de agua en el suministro principal.
- Dispositivo electrónico para detección del estado de la puerta: abierta/cerrada.

Instalación

La instalación debe realizarse conforme a las normas locales eléctricas, hidráulica y de ventilación.
Revisar manual de instalación para más detalles.
Se aplican términos y condiciones; consulta la garantía del fabricante en el sitio web.

Especificaciones técnicas

Dimensiones (A x L x P)

Gabinete	705 x 850 x 785mm (27.75 x 33.5 x 30.90 inch)
Total	835 x 850 x 852mm (32.87 x 33.5 x 33.54 inch)
Empaque	1043 x 1000 x 1000mm (41 x 39.4 x 39.4 inch)

Peso

Carga máxima por charola	14.96 Kg (33 lb)
Carga máxima total de alimentos	35 Kg (77.2 lb)
Peso de la unidad sin empaque	125 Kg (275.6 lb)
Peso de la unidad con empaque	157 Kg (346.1 lb)

Capacidad

Siete (7) niveles para charolas GN 1/1 ó siete (7) half - size baking sheet pan.
Rack desmontable con 70 mm de separación (2 3/4 inch)
Tamaño de charolas o accesorios 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, GN; Máxima profundidad 65 mm (2.5 inch).

Dimensiones de campana extractora recomendada

Dimensiones (Largo x Ancho):	860 x 1050 mm (33.85 x 41.3 inch)
Caudal de extracción:	310m³/hr a 390 m³/hr



Condiciones de conexión eléctrica

Tensión de alimentación 3 fases	3AC 220 V
Frecuencia	60 Hz
Potencia total	12 kW
Calibre de cable	10AWG 600V
Interruptor termomagnético recomendado	50 A

Conectividad

Interfaz Wi-Fi integrada	IEEE 802.11b/ g/n, 2.4GHz
Puerto Ethernet	RJ45, 10/100/1000 Mbps
Puerto USB	USB 2.0

Condiciones de conexión del agua

Cumplir con los requisitos de condiciones del agua que se estipula en la siguiente información, para evitar anular la garantía del equipo.
Es responsabilidad del propietario/usuario/comprador asegurar que el suministro de agua de entrada este conforme a los requisitos de la marca y de ser necesario usar medidas de tratamiento de agua apropiadas.

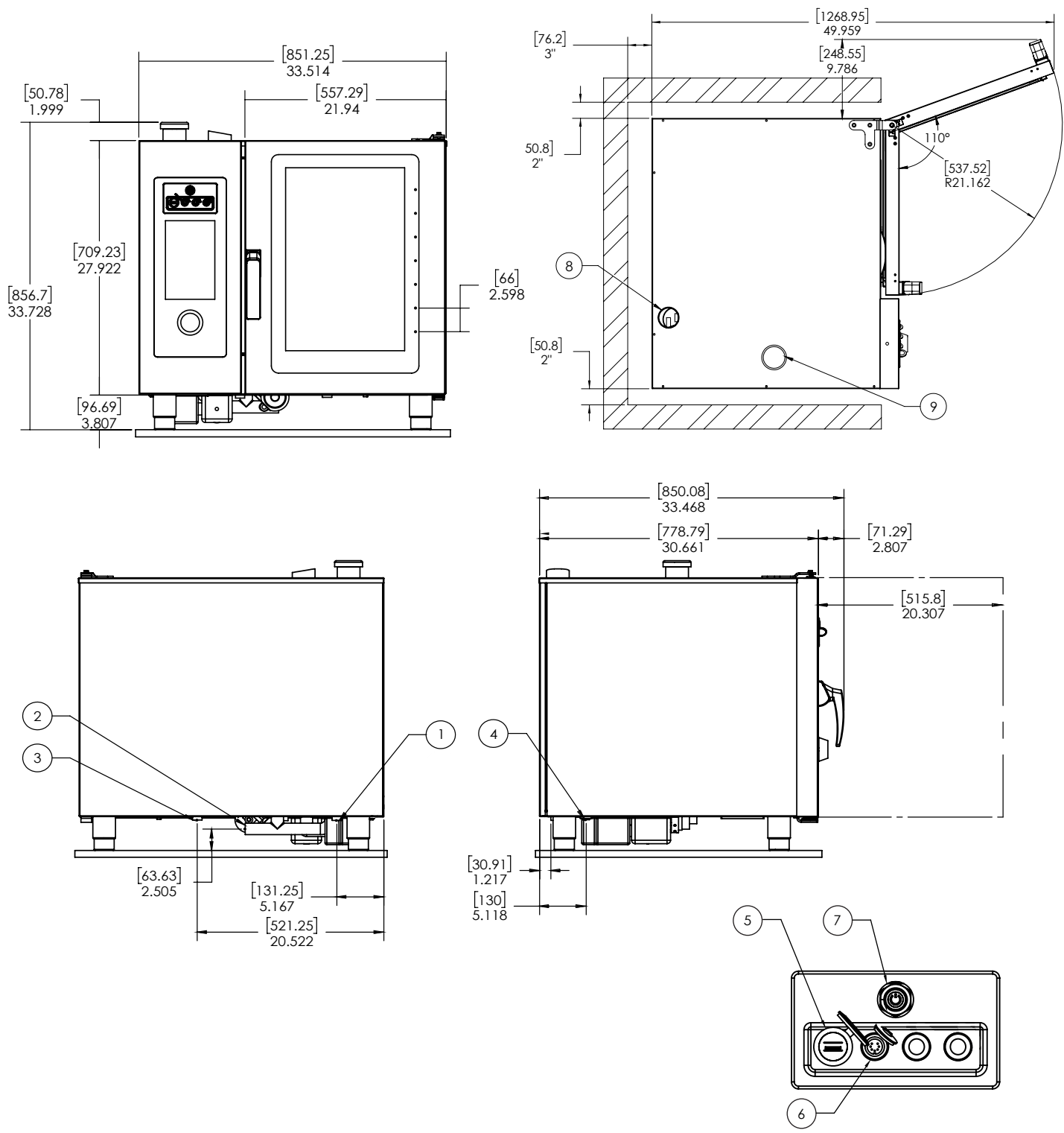
Entrada de agua (Agua potable)	3/4 in NPS
Presión de agua (presión de flujo)	25 - 90 psi
Drenaje de agua	PVC 1 1/4 in SCH 40

Nota: La altura de ésta última toma (drenaje de agua) debe tener al menos 200 mm abajo del nivel de la mesa sobre la cual se colocará el horno.

*Para más información de conexiones ver manual de instalación.

Requisitos de calidad del agua

Dureza	90 - 125ppm
Cloro libre (Cl ₂)	≤ 0.2 ppm
Cloruro (CL ⁻)	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
TDS	50-150 ppm



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1- Entrada de agua (Rosca macho 3/4 in) | 6- Entrada de sonda de 4 puntos |
| 2- Drenaje de agua | 7- Botón de encendido |
| 3- Conexión eléctrica | 8- Tubo de ventilación |
| 4- Conexión a Ethernet | 9- Entrada de aire |
| 5- Entrada USB | |