

CG-MAX 20V / CG-MAX 40 com higienização automática Fornos Combinados



CG-MAX 40

CG-MAX 20V



MODELO

- CG-MAX 20V - vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 40 - 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 3 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;
- Armazena até 500 receitas de 4 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;
- Isolamento de alta performance;
- Uso eficiente de energia;
- Construído em aço inoxidável;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

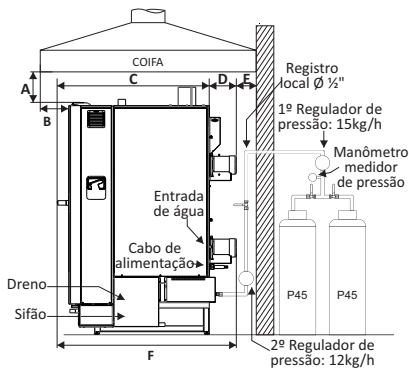
ACESSÓRIOS DE SÉRIE

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

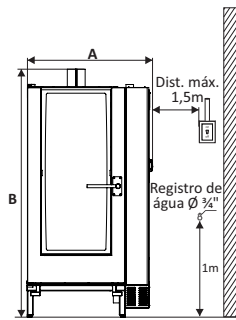
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Gn's;
- Filtro de água;
- Carro e gaiola para carga e descarga;
- Grelhas;
- Smart Grill.

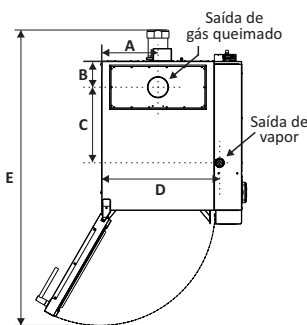
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 20V	50	300	956	230	75	1186
CG-MAX 40	50	300	1281	230	75	1510



MODELOS	A	B
CG-MAX 20V	1056	2087
CG-MAX 40	1056	2087



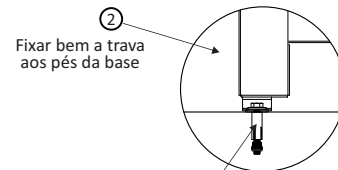
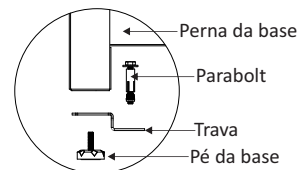
MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX 20V	410	188	200	894	1829
CG-MAX 40	410	188	557	867	2153

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 Deverem ser usados parafusos tipo Parabolito para a fixação. Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta.

3 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 gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm 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. 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.

Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

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

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

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

Consumo máximo: CG-MAX 20V: 2,60kg/h 2,49 m³/h;

CG-MAX 40: 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	2087	1056	1186	180	2200	1100	1140	245	20 GN's
CG-MAX 40	2087	1056	1510	337	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