

C-MAX 20V / C-MAX 40 Combinados



C-MAX 20V

C-MAX 40



MODELO

- C-MAX 20V - Vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- C-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.
- Armazena até 500 receitas de 4 passos cada uma.
- Geração de vapor com exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma a câmara do forno em caldeira.
- Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento.
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.
- Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação.
- Controle de temperatura de 30°C a 260°C.
- Controle de vapor ajustável de 0% a 100%.
- Isolamento em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade.
- Dreno que facilita a higienização.
- 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

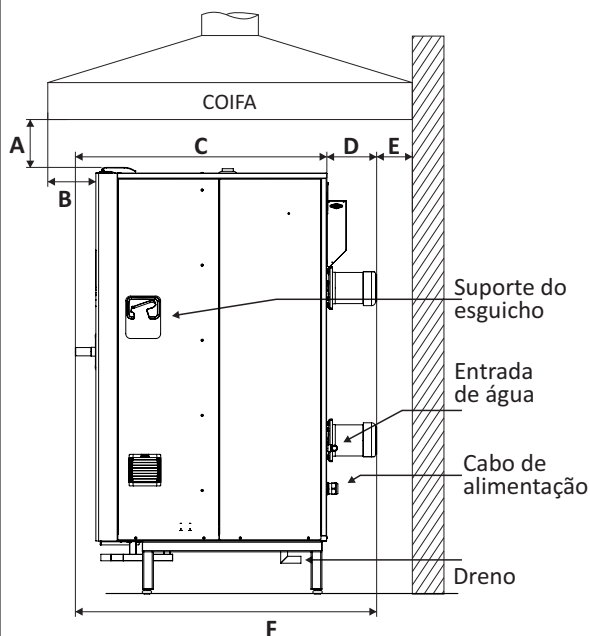
- Gaiola para 20 GN's (somente para o forno C-MAX 20V).
- Gaiola para 40 GN's (somente para o forno C-MAX 40).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

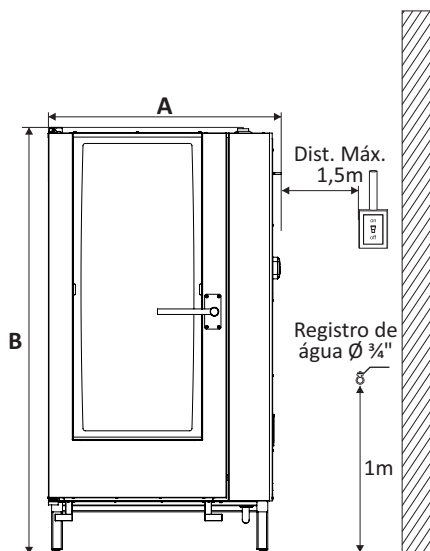
- Gn's.
- Filtro de água.
- Base de apoio.
- Carro e gaiola para carga e descarga (C-MAX 20V)
- Grelhas
- Smart Grill

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

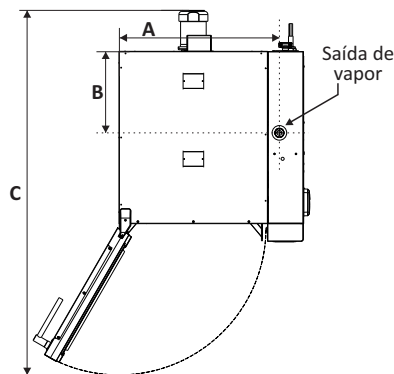
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	E
C-MAX 20V	400	300	860	230	75	1090
C-MAX 40	400	300	1154	230	75	1384



	A	B
C-MAX 20V	1065	1960
C-MAX 40	1065	1960



Saída de Vapor: Ø80mm
Saída de Vapor: Ø80mm

	A	B	C
C-MAX 20V	895	396	1743
C-MAX 40	895	453	2037

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm 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 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 1,5m 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
C-MAX 20V	220 380	3	50/60	29.7	100 70	4x25 5x16	125A(3P+T) 63A(4P+T)
C-MAX 40	220 380	3	50/60	45.8	150 100	4x50 5x25	200A(3P+T) 125A(4P+T)

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)
Sílica < 13ppm Pressão: 3 a 8 m/H₂O

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.

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)	
C-MAX 20V	1960	1030	1090	180	2200	1100	1140	245	20 GN's
C-MAX 40	1960	1030	1384	337	2200	1100	1400	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				