

COOK MAX MASTER 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**COOK MAX MASTER
20 GN 1/1**

**COOK MAX MASTER
20 GN 2/1**

Eléctrica

Eléctrica

Alimentación		
Capacidad GN 65 mm	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías GN (mm)	67	67
Comidas recomendadas por día	160-320	300-640
Temperatura máxima (°C)	260	260
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)(mm)	893 x 1018 x 1923	893 x 1268 x 1923
Peso (kg)	311	343
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)(mm)	943 x 1068 x 2023	943 x 1318 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332	365
Potencia (kW)	34,7	65,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador
3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor SmartWind. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
40 programas con 3 fases de cocción cada uno
Sonda interna monopunto
Preheat. Pre calentamiento automático de la cámara de cocción
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare
Sistema de lavado automático MyCare
Iluminación LED de la cámara
Señalización de fin de cocción visual y acústica
Paro del ventilador al abrir la puerta
Puerta de doble cristal bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrados
Refrigeración del desagüe
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX5
Regeneración manual
Carro portabandejas incluido

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda
TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)
Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

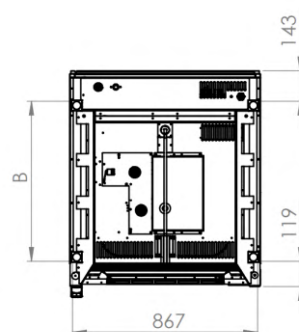
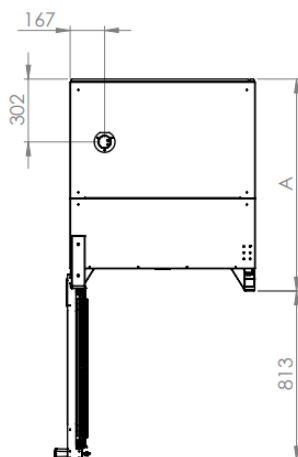
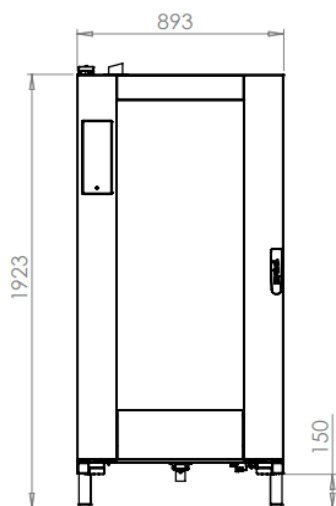
ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Kit de instalación hidráulica
Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Cartucho descalcificador (Recambio)
Kit UltraVioletSteam
Carro portabandejas (20 GN 1/1, 20 GN 2/1)
Carro portaplatos (GN 1/1, GN 2/1)
Manta térmica (GN 1/1, GN 2/1)
Bandejas especiales para cada cocción
Ahumador MySmoker
Kit ducha de lavado
Detergente CleanDuo

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo

20 GN 1/1
20 GN 2/1

A

1018 mm
1268 mm

B

756 mm
1006 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

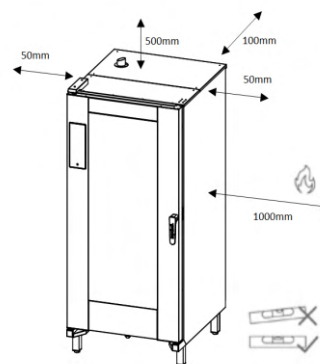
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

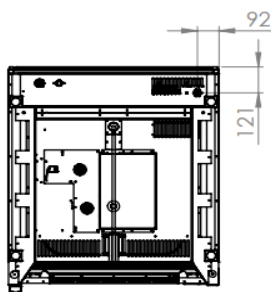
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

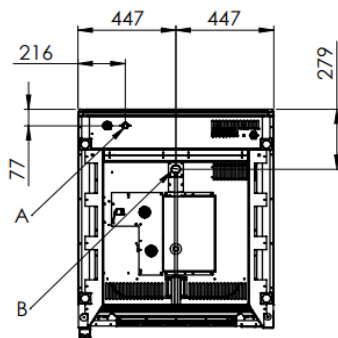


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
20 GN 1/1	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 25
20 GN 2/1	400/3L+N/50-60	65,7	97,3	H07RN-F 5G 35
	230V/3L/50-60	65,7	169,3	H07RN-F 4G 70

CONEXIÓN HÍDRICA



A Conexión 3/4" agua tratada

B Desagüe DN 40

Calidad del agua	Temperatura < 30°C
	Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico
	Dureza entre 3° y 6° FH
	PH entre 6,5 y 8,5
	Cloruros inferiores a 30 ppm
	Uso de descalcificador y filtro obligatorio