

COOK UP 4 GN 1/1 | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	COOK UP 4 GN 1/1	COOK UP 6 GN 1/1	COOK UP 10 GN 1/1
Capacidad GN 65 mm	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	68	68	68
Recomendado para (n) raciones al día	35-90	40-110	80-160
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 710 x 615	760 x 710 x 750	760 x 710 x 1022
Peso (kg)	61	71	97
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1380
Peso con embalaje (kg)	77	87	113
Potencia (kW)	6,3	9,3	18,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	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

Generación de vapor por inyección directa
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304
18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado
Paro del ventilador al abrir la puerta
Dos velocidades de ventilador e inversor de giro
Puerta de doble cristal bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Recogeaguas con vaciado automático
Precalentamiento automático
Iluminación LED de la cámara
Grado de Protección IPX5
Regeneración manual

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda
Voltaje 230V/L+N/50-60 (solo COOK UP 4 GN 1/1)
Voltaje 230V/3L/50-60

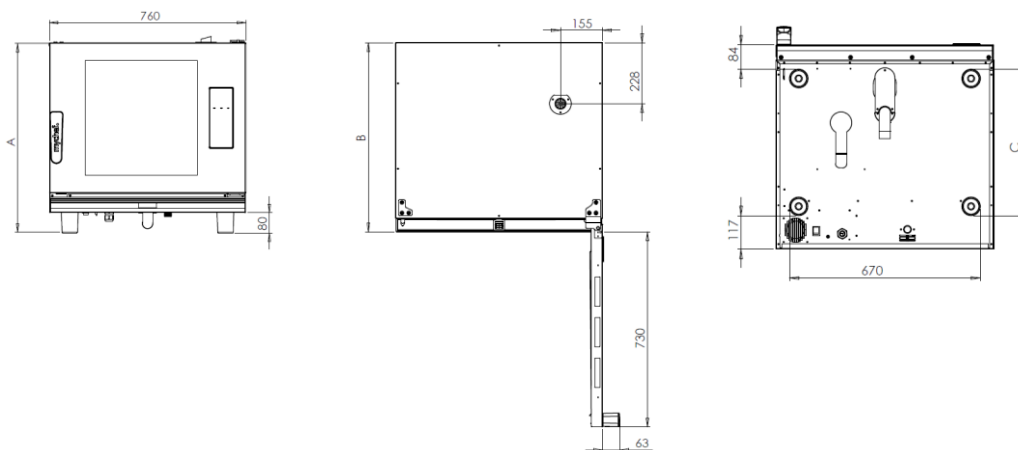
ACCESORIOS

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

Bandejas especiales para cada cocción
Kit de 1ª instalación Cook Up
Kit reductor de presión
Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Kit Descalcificador
Cartucho descalcificador
Kit de refrigeración del desagüe
Soporte con guías GN 1/1
Soporte con guías GN 1/1 para apilados
Base para apilados
Kit de patas regulables
Kit de aspiración frontal
Kit de ducha de lavado
Campana de condensación de vapor
Campana de condensación frontal de vapor
Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono
Kit de desviación de vapores de la chimenea
Ahumador MySmoker
Detergente DA21
Pulverizador

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C
4 GN 1/1	615 mm	710 mm	510 mm
6 GN 1/1	750 mm	710 mm	510 mm
10 GN 1/1	1022 mm	710 mm	510 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

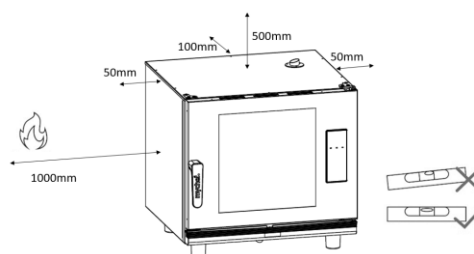
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

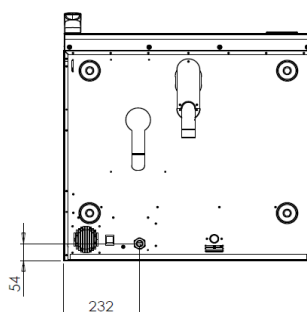
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

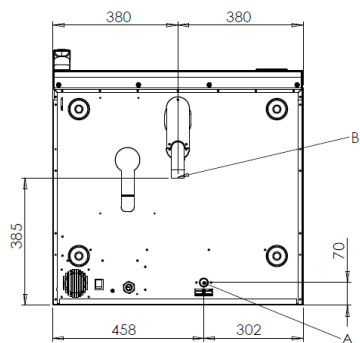


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
4 GN 1/1	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
6 GN 1/1	230/3L /50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
10 GN 1/1	230/3L /50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0

CONEXIÓN DE AGUA



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