

SERIE L EVOLUTION 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	SERIE L EVOLUTION 6 GN 1/1	SERIE L EVOLUTION 6 GN 2/1	SERIE L EVOLUTION 10 GN 1/1	SERIE L EVOLUTION 10 GN 2/1
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x GN 1/1	12 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	71	71	71	71
Recomendado para (n) raciones al día	40-110	60-180	80-160	150-300
Temperatura máxima (°C)	300	300	300	300
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 700 x 822	760 x 950 x 822	760 x 700 x 1122	760 x 950 x 1122
Peso (kg)	91	110	113	144
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	802 x 870 x 1057	802 x 1120 x 1057	802 x 870 x 1357	802 x 1120 x 1357
Peso con embalaje (kg)	101	120	123	154
Potencia (kW)	10,7	17,2	18,4	34,4
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾" x 2	R ¾" x 2	R ¾" x 2	R ¾" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 300°C
- Mixto de 30°C a 300°C
- Vapor de 30°C a 130°C

Paro del ventilador al abrir la puerta

Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente

Preheat & Cooldown. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor
Smartclima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
SmartWind. sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas

MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente.

400 Programas con 10 fases de cocción cada uno

Multilevel & Just In Time

MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet.

Conexión WiFi, con actualización remota del software del equipo

FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido a los programas y funciones

Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual.

Nightwacht. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras corte de suministro eléctrico

Sistema de lavado automático MyCare (4 niveles + aclarado)

Pantalla TFT táctil de 6,5 pulgadas

Conector magnético para sonda externa

Conexión USB

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y desagüe con sifón integrado

Iluminación LED de la cámara

Posicionador apertura de puerta

Puerta de doble cristal bajo emisivo

Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX5

Regeneración automática

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda

TSC (Thermal Stability Control)

Voltaje 230/3L/50-60

UltraVioletSteam. Tecnología patentada de rayos ultravioleta: vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos

ACCESORIOS

Bandejas especiales para cada cocción

Kit 1ª instalación

Kit reductor de presión

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador

Mesa con estante

Mesa con guías

Mesa para apilados

Kit ducha de lavado

Soporte de pared

Campana de condensación de vapor

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Blindaje térmico

Kit de desviación de vapores de la chimenea

Ahumador MySmoker

Sonda magnetica multipunto

Sonda monopunto

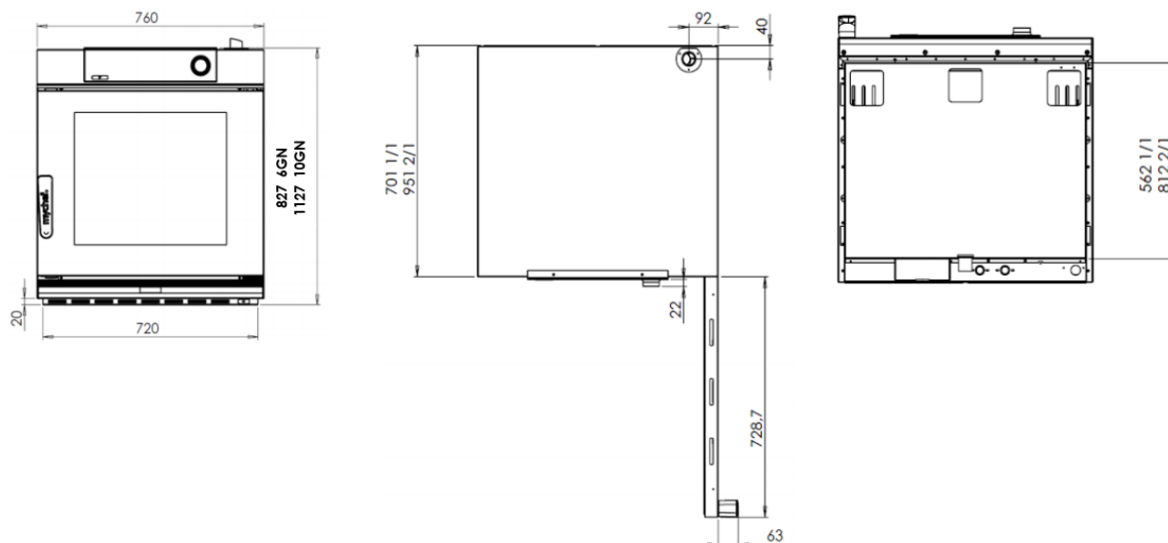
Sonda magnetica Sous-vide (1 punto)

Detergente CleanDuo

Filtro de carbono para Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Conexión Ethernet con indicador de estado.

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



DISTANCIA DE SEGURIDAD

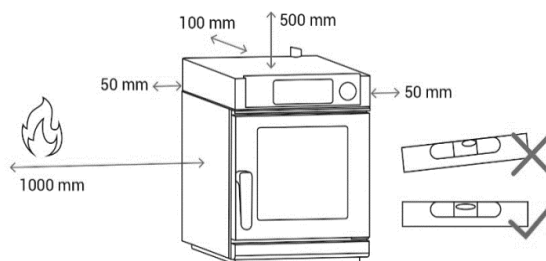
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

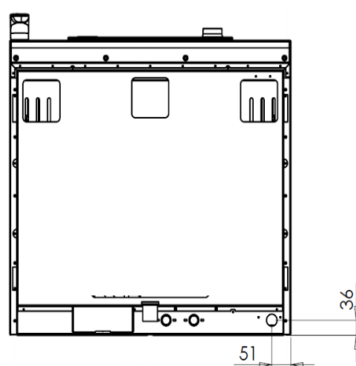
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

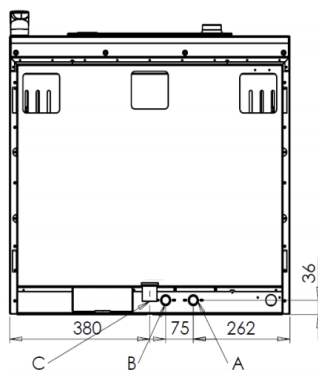


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
6 GN 1/1	230/3L/50-60	10,7	28,0	H07RN-F 4G 4.0
	400/3L+N/50-60	10,7	16,0	H07RN-F 5G 1.5
6 GN 2/1	230/3L/50-60	17,2	44,0	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	17,2	25,0	H07RN-F 5G 2.5
10 GN 1/1	230/3L/50-60	18,4	49,0	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,4	28,0	H07RN-F 5G 4.0
10 GN 2/1	230/3L/50-60	34,4	89,0	H07RN-F 4G 35.0
	400/3L+N/50-60	34,4	52,0	H07RN-F 5G 10.0

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