

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

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



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

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

**Électrique**

**Électrique**

Alimentation		
Capacité GN 65 mm	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distance entre les guides GN (mm)	67	67
Recommandé pour (n) repas par jour	160-320	300-640
Température maximale (°C)	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	893 x 1018 x 1923	893 x 1268 x 1923
Poids (kg)	311	343
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	943 x 1068 x 2023	943 x 1318 x 2023
Poids brut (kg)	332	365
Puissance électrique (kW)	34,7	65,7
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400

## SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Panneau de contrôle des LED

Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur

3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 4 vitesses des ventilateurs

DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson

40 Programmes + 3 phases de cuisson dans chaque programme

Sonde interne monopoint

Preheat. Préchauffage automatique de la chambre de cuisson

CoolDown. Refroidissement ultra-rapide et sécurisé pour le nettoyage MyCare

Système d'autonettoyage MyCare

Eclairage de la chambre par LED

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à double vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 316 L à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Refroidissement de vidange

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération manuelle

Chariot pour plateaux inclus

## OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche

TSC (Thermal Stability Control) (seulement modèles avec alimentation électrique)

Tension 230V/3L/50-60 (seulement modèles avec alimentation électrique)

## ACCESSOIRES

Connexion WiFi. Cela inclut :

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

Kit d'installation hydraulique

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)

Kit UltraVioletSteam

Chariot pour plateaux (20 GN 1/1, 20 GN 2/1)

Chariot porte-assiettes (GN 1/1, GN 2/1)

Couverture thermique (GN 1/1, GN 2/1)

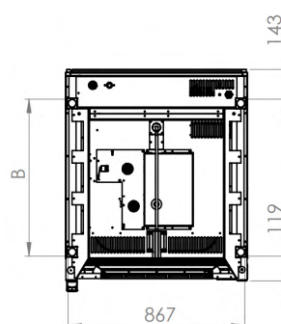
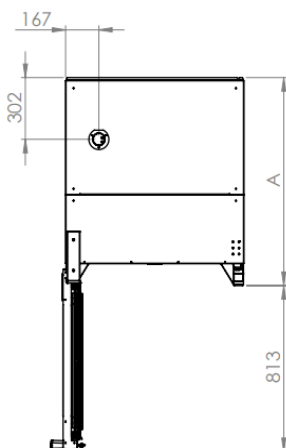
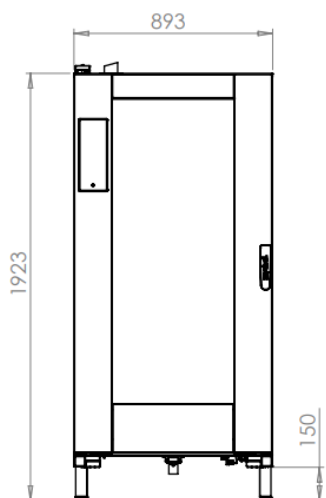
Plateaux spéciaux pour chaque cuisson

Fumoir MySmoker

Kit de douche pour le lavage

CleanDuo

## DÉTAILS DE L'INSTALLATION



### Modèle

20 GN 1/1  
20 GN 2/1

### A

1018 mm  
1268 mm

### B

756 mm  
1006 mm

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

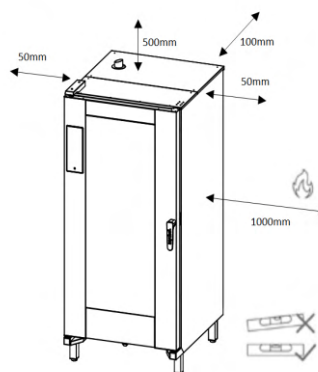
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

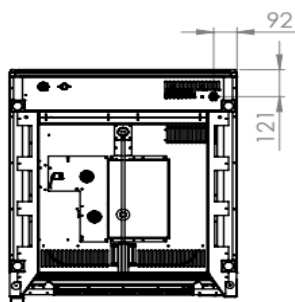
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

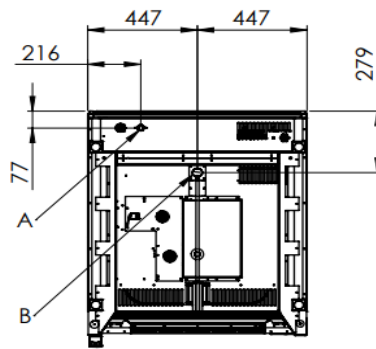


## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
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

## RACCORDEMENT D'EAU



**A** Connexion 3/4" eau traitée      **B** Drainage DN 40

### Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire