

C-MAX 20V / C-MAX 40

Печи пароконвекционные
с автоматической мойкой



C-MAX 20V

C-MAX 40

- C-MAX 20V - на 20 уровней, вместимость 20 GN 1/1-65мм
- C-MAX 40 - на 20 уровней, вместимость 40 GN 1/1-65мм

РЕКОМЕНДУЮТСЯ:

- для ресторанов, отелей, фабрик-кухонь, школ, больниц и любых других заведений общепита, где требуется высокая производительность, эффективность и качество приготовляемых блюд

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Режимы: комбинированный пар; горячий воздух; приготовление на пару; регенерация; режим ручного управления паром; режим охлаждения; мои рецепты; автоматическая мойка;
- Автоматическая мойка с 3-мя программами очистки с возможностью дозирования моющих средств и управления температурой;
- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара при низких затратах энергии - паровой экстрактор;
- Создание и хранение до 500 рецептов до 4 этапов в каждом;
- 4-х ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта;
- Регулировка температуры от 30°C до 260°C;
- Регулировка пара от 0% до 100%;
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами;
- Датчик температуры в камере;
- USB-порт для импорта и экспорта рецептов, обновления программного обеспечения и новых функций печи;
- Высококачественная и долговечная изоляция;
- Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

СТАНДАРТНЫЕ АКССЕСУАРЫ

- Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 20 GN 1/1-65мм для C-MAX 20V;
- Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 40 GN 1/1-65мм для C-MAX 40.

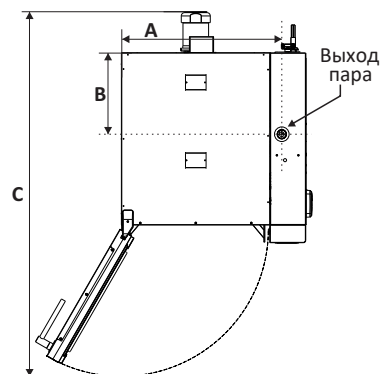
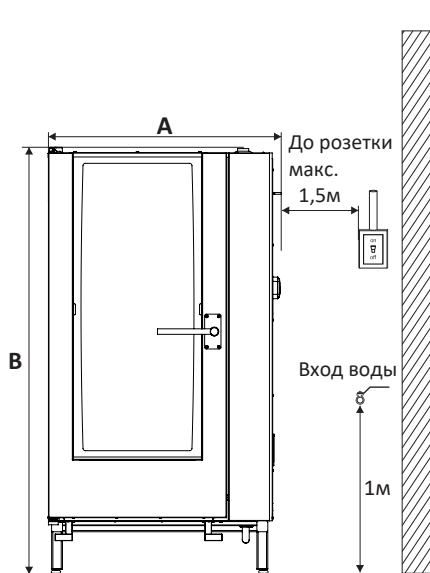
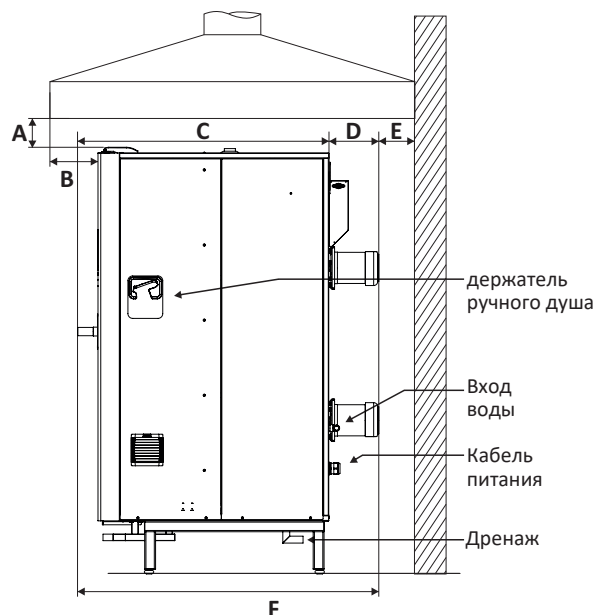
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССЕСУАРЫ

- Гастроемкости GN;
- Фильтр для воды;
- Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill, Turbo Grill.

Гарантия 1 год



СХЕМА УСТАНОВКИ



МОДЕЛИ	A	B	C	D	E	E
C-MAX 20V	50	300	860	230	75	1090
C-MAX 40	50	300	1154	230	75	1384

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

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

РАЗМЕРЫ УКАЗАНЫ В МИЛЛИМЕТРАХ (мм)

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Мы рекомендуем использовать вытяжку для улавливания паров и газов, образующихся во время приготовления пищи. Вытяжка должна быть на высоте не менее 5 см над печью и выступать на 30 см за переднюю поверхность печи, чтобы пары, выходящие из отверстия для выпуска пара и дверного проема, улавливались вытяжкой.

Не рекомендуем размещать оборудование рядом с плитами, фритюрницами, сковородками и другим оборудованием, выделяющим жир, дым и тепло

Устанавливайте на ровном и прочном месте. Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Убедитесь, что характеристики электрической сети в месте установки соответствуют указаниям на информационной табличке, расположенной на задней стороне оборудования.

Автоматический выключатель или розетка должны располагаться на расстоянии не более 1,5 м от оборудования.

Оборудование должно быть надлежащим образом заземлено во избежание поражения электрическим током.

Ответственность за соответствие электрической сети на месте установки несет заказчик.

Модел	Напряж. (В)	Фазы	Част. (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Сечение (мм ²)	Вилка
C-MAX 20V	380	три	50	29.7	70	5x16	63A(3P+N+T)
C-MAX 40	380	три	50	45.8	100	5x25	125A(3P+N+T)

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное соединение воды 3/4" BSP.

Затяните гидравлические соединения вручную, не используйте инструменты..

Мы рекомендуем оригинальный фильтр 3М для снижения жесткости воды. Ответственность за хорошее качество воды лежит на клиенте, и она должна соответствовать следующим параметрам:

Кислотность pH: 7.0-8.5	Хлор < 25 мг/кг	Щелочь: 50-100мг/кг
Жесткость: 50-125мг/кг	Хлориды < 0.1м/кг	Твердые частицы: 50-100мг/кг
Кремнез < 13 мг/кг	Давление: 5 - 15 мм.в.ст	

Дренаж должен быть подключен к канализации.

Температура воды слива может достигать 85°C.

Использовать соответствующие трубопроводы

РАЗМЕРЫ

Модел	Размеры без упаковки				Размеры с упаковкой				Вместимость GN 1/1 x 65мм
	Выс.. (мм)	Шир. (мм)	Глуб.. (мм)	Вес (кг)	Выс.. (мм)	Шир. (мм)	Глуб.. (мм)	Вес (кг)	
C-MAX 20V	1960	1030	1090	180	2200	1100	1140	245	20 GN
C-MAX 40	1960	1030	1384	337	2200	1100	1400	410	40 GN
Минимальные зазоры				Пространство для технического обслуживания					
слева	сзади	справа		слева	сзади		справа		
25мм	75мм	25мм		150мм	150мм		800мм		