SKU: C-MAX10

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO 10 GN 1/1 380V



Introduce nuestro innovador horno combinado eléctrico C-MAX10 con desinfección automática.

Este horno garantiza estándares y practicidad al máximo, almacenando hasta 500 recetas con hasta 4 pasos cada una para resultados siempre perfectos, sin ajustes manuales. Disfruta de la máxima calidad en cada alimento: proteínas más jugosas, frituras y asados más saludables, verduras con su color y nutrientes intactos, y arroz cocido perfectamente. Además, su versatilidad te permite hornear, freír, asar, dorar, cocinar, hacer pan e incluso postres, ¡todo con un solo equipo!

Ideal para restaurantes, hoteles o cualquier establecimiento que necesite de preparación y producción de alimentos de alto desempeño, practicidad y calidad.

Características del artefacto

- **Fácil de operar:** Cuenta con un tablero digital simple e intuitivo.
- **Sonda de núcleo de 4 puntos:** mide con precisión la temperatura interna del alimento e indica los parámetros óptimos para la preparación.
- **Exclusiva tecnología STEAM POWER:** controla la generación de vapor de forma precisa y con un bajo consumo energético.
- **Control de humedad de la cámara:** Desde 10% a 100% saturación vapor forzado.
- **3 ciclo de lavado automático más**
  1 ciclo de desincrustación automático de cámara.
- **3 ciclos de cocción:** Calor Húmedo, Calor Mixto y Calor Seco.
- **Almacena hasta 500 recetas de 4 pasos cada una.**
- **Sensor de temperatura** para monitoreo de la cámara.
- **Convencción de aire forzado** por medio de turbinas de alta rotación.
- **Control de temperatura** de 30° C hasta 260°C.
- **Puerto USB** para importación y exportación del software y nuevas funciones del horno.
- **Uso eficiente de la energía.**
- **Estructura de acero inoxidable.**

1 AÑO de GARANTÍA

ISO 9001 Calidad · ISO 45001 Seguridad · ISO 14001 Medio Ambiente

Origen Brasileño

MAIGAS COMERCIAL SA. San Nicolas 1046 - San Miguel - Santiago
Fonos: 22 9630 826 -22 9630 840 -www.maigas.cl

SKU: C-MAX10

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO 10 GN 1/1 380V

Datos Técnicos

Potencia	14.4, kw
Voltaje	380V
Fases	2
Frecuencia	50/60 Hz
Disyuntor	50A
Cable	4x10 mm

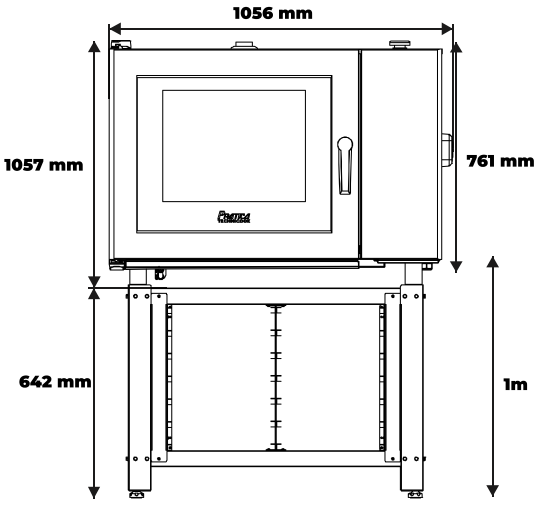
*Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de instalación cumplen las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

*El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

*Este equipo de estar debidamente conectado a tierrapara evitar descargas de la red eléctrica.

*Las características en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Dimenciones



Función de botones del tablero digital



Operación

Control de temperatura de 30°C a 260°C.
Control de vapor de 0% a 100%.

Accesorios opcionales

- GN´s
- Filtro de agua
- Rack para apoyo del horno
- Rejillas
- Smart Grill

Origen Brasileño

SKU: C-MAX10

HORNO COMBINADO ELÉCTRICO 10 GN 1/1 380V

*Incluye atril con 14 guias para GN 1/1

Instrucciones Generales

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.

No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

Especificaciones Hidráulicas

Conexión de entrada de agua de 3/4 "BSP. Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.

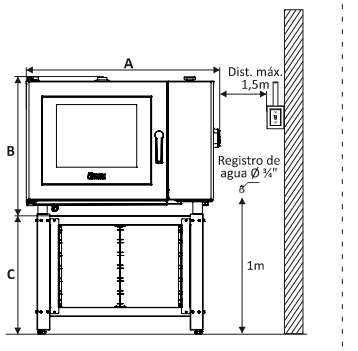
Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0-8.5	Cloruro <25ppm	Alcalinidade: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloruro libre <0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silice <13ppm	Presión: 5 a 15 mH_2O	

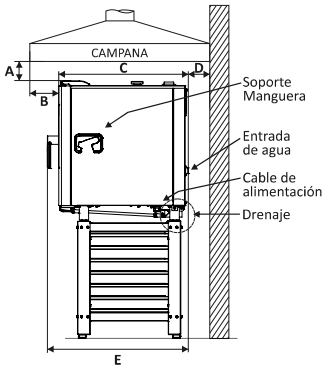
La salida del agua debe ser descargada en la red de desagüe.

La temperatura media del agua de salida en el desagüe puede llegar hasta los 85°C. Utilice tubos adecuados.

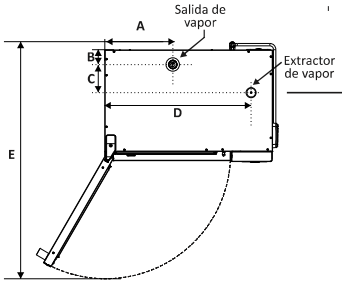
Diagrama de instalación



MODELO	A	B	C
C-MAX 10 HS	1056	1057	642



MODELO	A	B	C	D	E
C-MAX 10 HS	50	300	699	75	761



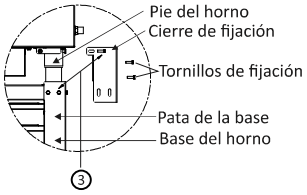
MODELO	A	B	C	D	E
C-MAX 10 HS	415	88	172	893	1430

Salida de vapor: Ø80mm
Extractor de vapor: Ø60mm

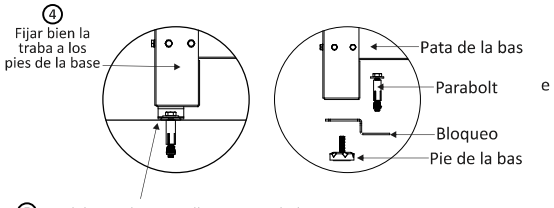
OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

Guia de fijación de la base a la superficie

1. Asegúrese de que la base del horno esté bien armada.
2. Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



3. Asegúrese de que los tornillos estén bien fijados en la base al fijar el horno en la base.



5. Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta.

Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

ATENCIÓN:
Aplicable sólo en los modelos con traba en la base.
Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.