

CG-MAX 6 / CG-MAX 11 / CG-MAX 20 com higienização automática Fornos Combinados



MODELO

- CG-MAX 6 - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 11 - onze (11) - GN's 1/1 x 65 mm
- CG-MAX 20 - vinte (20) - GN's 1/1 x 65 mm

INDICAÇÃO

- Para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais e locais onde existe alta demanda de refeições.

CARACTERÍSTICAS

- Funções: vapor combinado; ar quente; cozinhar no vapor; regenerar; vapor manual; extrator de vapor; cocção por sonda/tempo; esfriar; minhas receitas e higienização;
- Higienização automática: Oferece 3 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, indicando a quantidade de pastilha para cada opção;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Armazena até 500 receitas de 4 passos cada uma;
- Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento;
- Controle de temperatura de 30°C a 260°C;
- Controle de vapor ajustável de 0% a 100%;
- Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Porta USB para importação e exportação de receitas, atualização do software e novas funções do forno;
- Isolamento de alta performance;
- Uso eficiente de energia;
- Construído em aço inoxidável;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- Gaiola para 20 GN's (somente para o forno CG-MAX 20).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Gn's;
- Filtro de água;
- Base de apoio;
- Carro e gaiola para carga e descarga (CG-MAX 20);
- Grelhas;
- Smart Grill.



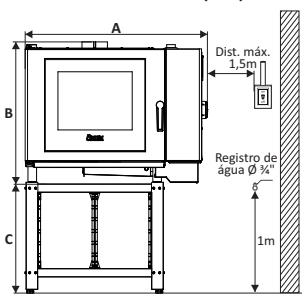
CG-MAX 6

CG-MAX 11

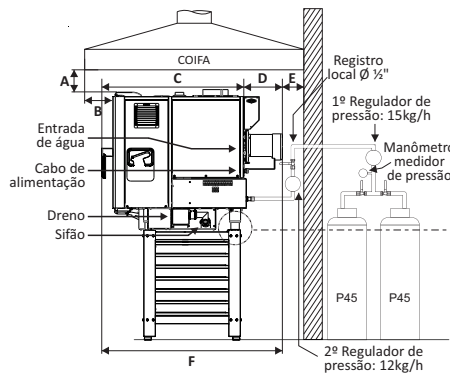
CG-MAX 20

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



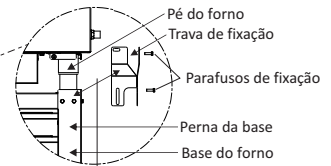
MODELOS	A	B	C
CG-MAX06	1078	840	642
CG-MAX11	1057	1170	642
CG-MAX20	1057	1200	642



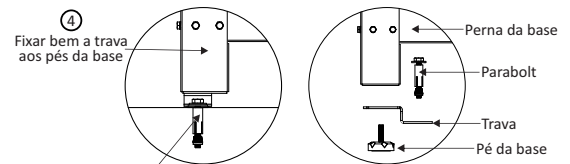
MODELOS	A	B	C	D	E	F
CG-MAX06	50	300	834	230	75	1064
CG-MAX11	50	300	837	230	75	1068
CG-MAX20	50	300	1176	230	75	1409

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

- 1 Certifique-se de que a base do forno está bem montada.
- 2 Certifique-se de que a trava está bem fixada.



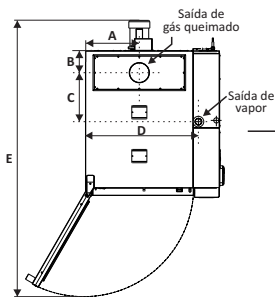
- 3 Certifique-se de que os parafusos estão bem fixados na base ao fixar o forno na base



- 4 Fixar bem a trava aos pés da base
- 5 Deve ser usado parafuso tipo Parabol para a fixação (não fornecidos). Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta.

Ao final, verifique a fixação de todos os parafusos.

ATENÇÃO:
Aplicável somente nos modelos com trava na base. Os parafusos Parabol não são fornecidos com o produto



MODELOS	A	B	C	D	E
CG-MAX06	408	165	230	860	1769
CG-MAX11	408	165	230	860	1769
CG-MAX20	408	165	375	860	2104

Saída de gás queimado: Ø150mm
Saída de vapor: Ø80mm

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneo. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor. Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta. Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0-8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloreto livre < 0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Sílica < 13ppm	Pressão: 5 - 15 mH ₂ O	

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto. A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5 m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
CG-MAX 6	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 11	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 20	220	Mono	60	0.725	10	3x2,5	16A (2P+T)

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

Utilizar o tipo de gás indicado no forno. A instalação de gás compete a técnicos qualificados.

Consumo máximo: CG-MAX 6: 1,42kg/h 1,36 m³/h;

CG-MAX 11: 1,87kg/h 1,79 m³/h;

CG-MAX 20: 2,38kg/h 2,28 m³/h.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12 kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10 m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15 kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12 kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- A maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Em caso de pressão excessiva, utilizar regulador;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno deve ser de 2 kPa.

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do produto				Dimensões do produto embalado				Capacidade GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
CG-MAX 6	840	1078	1064	172	1200	1180	1160	220	6 GN's	
CG-MAX 11	1170	1057	1068	218	1400	1180	1160	275	11 GN's	
CG-MAX 20	1200	1057	1409	235	1400	1140	1500	294	20 GN's	
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção						
Lateral esquerda		Traseira		Lateral direita		Lateral esquerda		Traseira		Lateral direita
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm