

C-MAX 6 GOURMET

Fornos Combinados



MODELO

- C-MAX 6 Gourmet - 6 GN's 1/1 x 65mm

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.
- Geração de vapor com exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma a câmara do forno em caldeira.
- 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 em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade.
- Uso eficiente de energia.
- Construído em aço inoxidável.
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

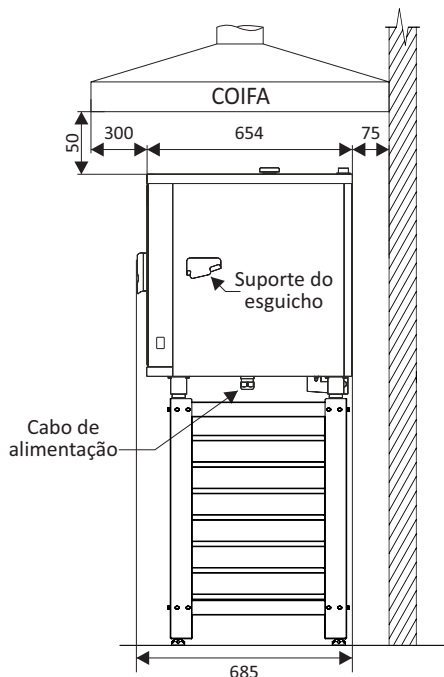
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Gn's.
- Filtro de água.
- Base de apoio.
- Grelhas.
- Smart Grill.

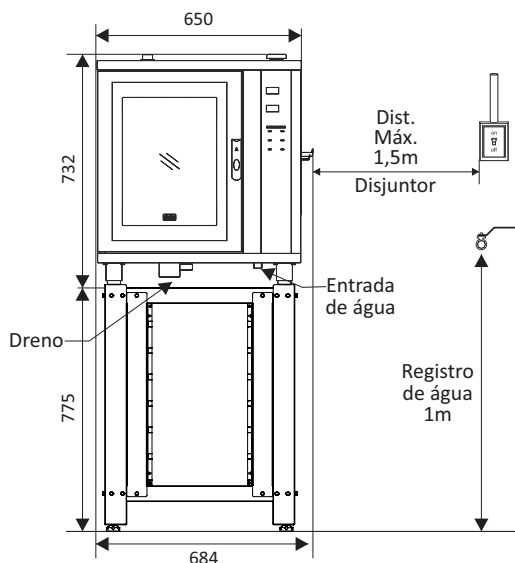
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

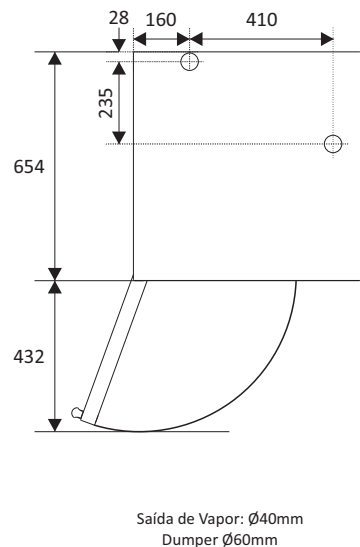
Lateral Direita



Vista Frontal



Vista Superior



INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneio. 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 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 1,5m 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
C-MAX 6 Gourmet	220 220 380	Mono Tri Tri	60	9.3	50 32 16	3x10 4x6 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)

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 a 15 m/H ₂ O	

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.

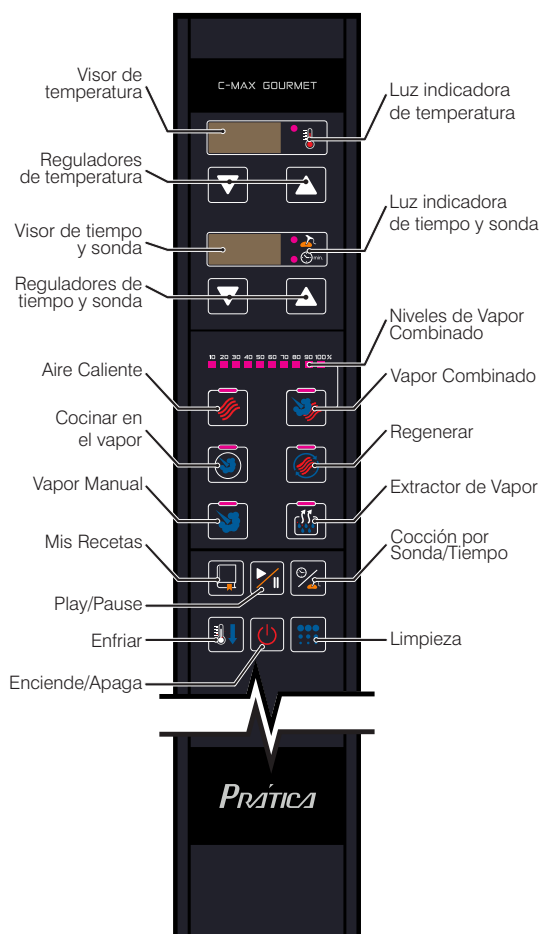
A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do produto embalado				Capacidade
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
C-MAX 6 Gourmet	732	650	685	76	850	800	765	116	06 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				

C-MAX 6 GOURMET

Hornos Combinados



MODELO

- C-MAX 6 Gourmet - 6 GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN

- Para restaurantes, bufés, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y lugares donde hay alta demanda de comidas.

CARACTERÍSTICAS

- Funciones: Vapor Combinado; Aire Caliente; Cocción en el Vapor; Regenerar; Vapor Manual; Extractor de Vapor; Cocción por Sonda/Tiempo; Enfriar; Mis Recetas y Limpieza.
- Generación de vapor con exclusivo sistema *Steam Power*: Tecnología que transforma la cámara del horno a una caldera.
- Sensor central con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos.
- Control de temperatura de 30°C a 260°C.
- Control de vapor ajustable del 0% al 100%.
- Convección de aire forzado a través de turbinas de alta rotación.
- Sensor de temperatura para el monitoreo de la cámara.
- Puerto USB para importación y exportación de recetas, actualización del software y nuevas funciones del horno.
- Aislamiento de fibra cerámica de alto desempeño y durabilidad.
- Uso eficiente de la energía.
- Construido en acero inoxidable.
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

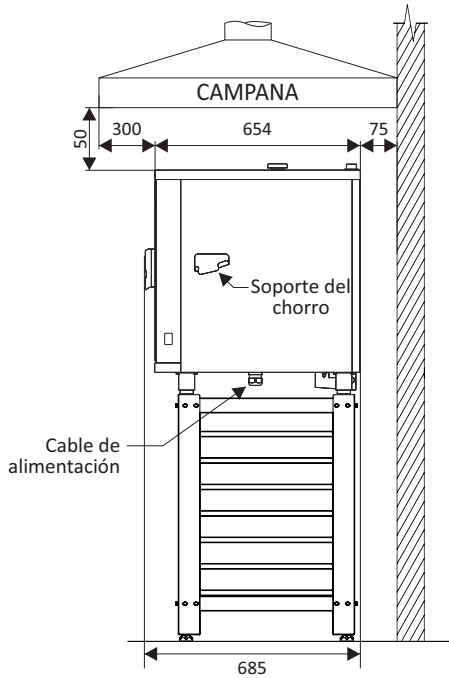
ACCESORIOS OPCIONALES

- Gn's;
- Filtro de agua;
- Base de soporte;
- Parrillas;
- Smart Grill.

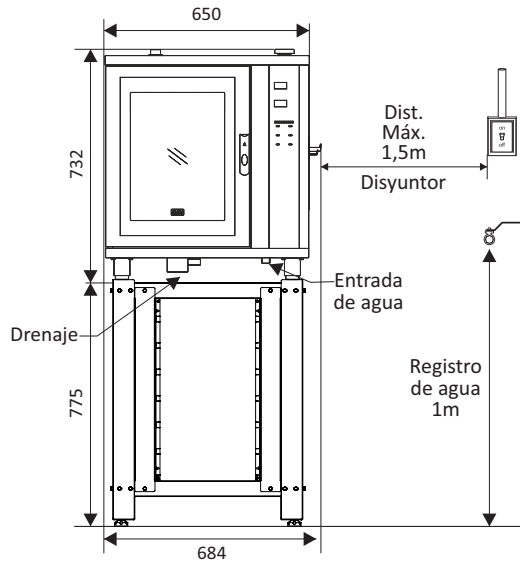
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

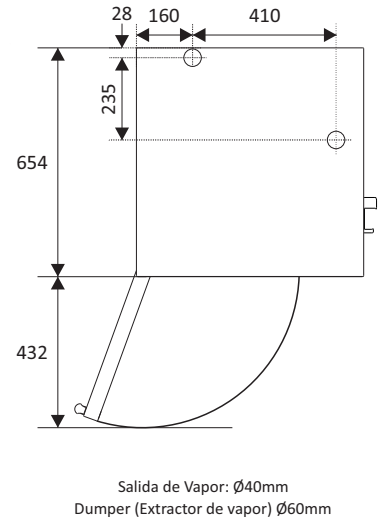
Lado Derecho



Vista Frontal



Vista Superior



INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos el uso de la campana para la captura de vapores y gases generados durante la cocción en el horno. La campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y sobresalirse 30 cm más allá de la cara frontal del horno para que los vapores que emanan de la salida de vapor y por la apertura de la puerta sean captados por la campana. Verificar la NBR 14518:2020 para las dimensiones de la campana.

No recomendamos colocarlo cerca de fogones, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor. Instalar en un lugar nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de instalación estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta de identificación ubicada en la parte posterior del equipo.

El disyuntor debe estar situado a una distancia máxima de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a la toma de tierra para evitar choque eléctrico.

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

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe
C-MAX 6 Gourmet	220 220 380	Mono Tri Tri	60	9.3	50 32 16	3x10 4x6 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)

ESPECIFICACIONES HIDRAULICAS

Conexión de entrada de agua 3/4" BSP.

Apriete las conexiones hidráulicas manualmente, no use ninguna herramienta. Recomendamos filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y es necesario que cumpla con las siguientes especificaciones:

Factor de pH: 7.0-8.5 Cloruro < 25ppm Alcalinidad: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm Cloruro Libre < 0.1ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silice < 13ppm Presión: 5 a 15 m/H₂O

La salida del agua debe descargarse a desagüe o conexión a la red de alcantarillado.

El promedio de temperatura de salida del agua en el desagüe puede alcanzar hasta 85°C. Utilice tubería adecuada.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del Producto				Dimensiones del Producto Embalado				Capacidad	
	Alt. (mm)	Anch. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Anch. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm	
C-MAX 6 Gourmet	732	650	685	76	850	800	765	116	06 GN's	
Distancias mínimas para la ventilación					Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento					
Lado Izquierdo		Trasera		Lado Derecho		Lado Izquierdo		Trasera		Lado Derecho
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm