

## C-MAX 6 / C-MAX 10 / C-MAX 20 com higienização automática Fornos Combinados



### MODELO

- C-MAX 6 - seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- C-MAX 10 - dez (10) - GN's 1/1 x 65mm
- C-MAX 20 - vinte (20) - 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;
- Higienização automática: Oferece 4 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° a 300°C (exceto para modelos a gás);
- 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 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 DE SÉRIE

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

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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

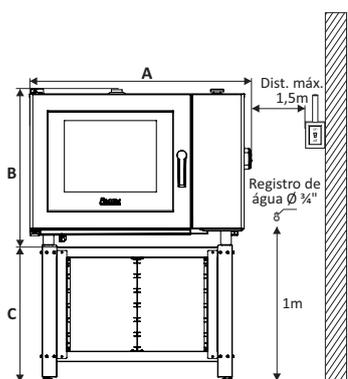


C-MAX 6

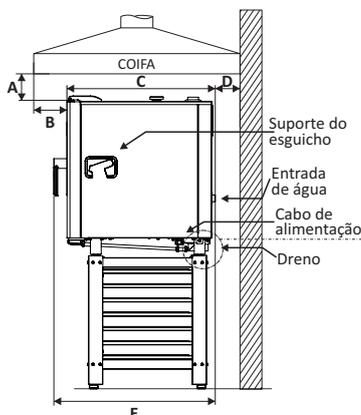
C-MAX 10

C-MAX 20

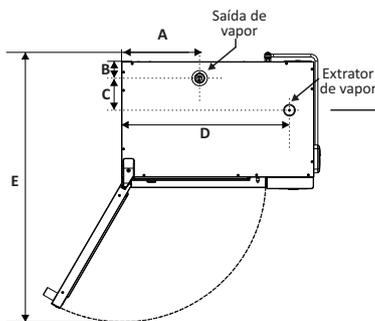
### ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



MODELOS	A	B	C
C-MAX 6	1056	777	642
C-MAX 10	1056	1057	642
C-MAX 20	1056	1185	642



MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 6	50	300	699	75	761
C-MAX 10	50	300	699	75	761
C-MAX 20	50	300	1240	75	1302



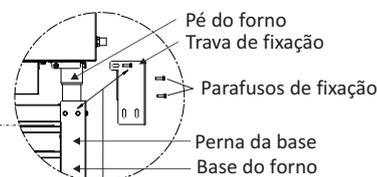
MODELOS	A	B	C	D	E
C-MAX 6	415	88	172	893	1430
C-MAX 10	415	88	172	893	1430
C-MAX 20	846	590	-	-	1992

Saída de vapor: Ø80mm  
Extrator de vapor: Ø60mm

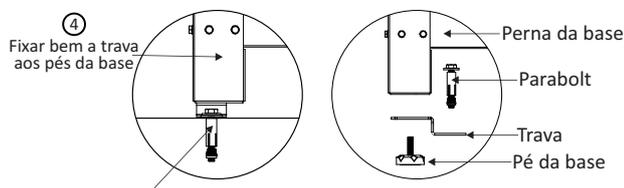
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

### 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 Devem ser usados parafusos tipo Parabolit para a fixação. 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 Parabolit não são fornecidos com o produto.

### INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forno. 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 1,5 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 (mm²)	Tomada
C-MAX 6	220	Mono	50/60	9.5	50	3x10	63A(2P+T)
	220	Tri			32	4x4	32A(3P+T)
	380	Tri			16	5x2.5	16A(3P+N+T)
C-MAX 10	220	Tri	50/60	14.6	50	4x10	63A(3P+T)
	380				32	5x4	32A(4P+T)
C-MAX 20	220	Tri	50/60	21.3	70	4x16	125A(3P+T)
	380				50	5x10	63A(4P+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)
Silica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 mH <sub>2</sub> 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 GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
C-MAX 6	777	1056	761	123	800	1180	1160	175	6 GN's	
C-MAX 10	1057	1056	761	173	1400	1180	1160	225	10 GN's	
C-MAX 20	1185	1056	1302	210	1400	1140	1390	266	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