CG-MAX 6 / CG-MAX 11 / CG-MAX 20 Combinados





MODELO

- CG-MAX 6 - Seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 11 - Once (11) - GN's 1/1 x 65mm
- CG-MAX 20 - Veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN

- Una central de cocción ideal para restaurantes, hoteles o cualquier establecimiento que necesite de preparación y producción de alimentos con alto desempeño, practicidad y calidad.

CARACTERÍSTICAS

- Funciones: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; Mi Recetas y alto lavado.
- Generación de vapor con exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera.
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación.
- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara.
- Controle de la temperatura de 30ºC hasta 260ºC.
- Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%.
- Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad.
- Drenaje que facilita la higienización.
- Uso eficiente de la energía.
- Estructura en acero inoxidable.
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIOS DE SERIE

- Rack para 20 GN (sólo para el horno CG-MAX 20).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Gn's;
- Filtro de agua;
- Rack para apoyo del horno;
- Rack para carga y descarga (CG-MAX 20);
- Rejillas;
- Smart Grill.



CG-MAX 6 CG-MAX 11 CG-MAX 20

Prática Klimaquip Ind. e Com. S.A. - Brasil
Rodovia BR 459, km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG

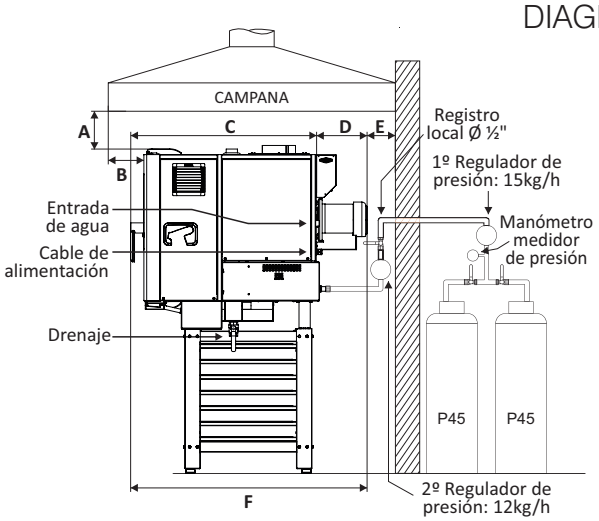
Tel: +55 35 3449 1235
pratica@praticabr.com

PRÁTICA

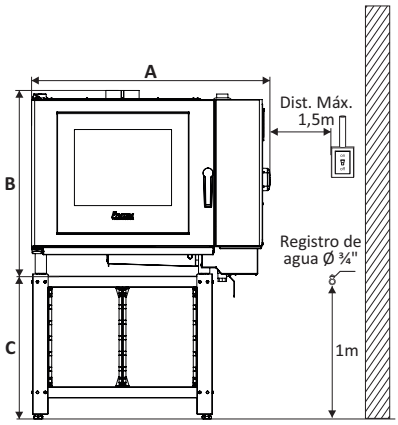
CG-MAX 6 / CG-MAX 11 / CG-MAX 20 Combinados

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

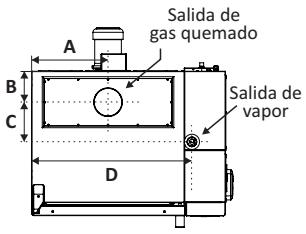
OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 6	400	300	838	230	75	1068
CG-MAX 11	400	300	838	230	75	1068
CG-MAX 20	400	300	1183	230	75	1413



	A	B	C
CG-MAX 6	1061	837	642
CG-MAX 11	1061	1200	642
CG-MAX 20	1061	1200	642



Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

	A	B	C	D
CG-MAX 6	408	165	230	860
CG-MAX 11	408	165	230	860
CG-MAX 20	408	165	375	860

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio el uso de campana para captación de vapores generados durante el horneo y gases derivados de la combustión. La campana debe respetar la altura mínima de 40 cm por encima del techo del horno y proyectar 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.

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)
Sílice <13ppm | Presión: 3 a 8 m/H_2O

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

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la 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 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

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

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyjuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe
CG-MAX 6	220	Mono	50/60	0.75	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 11	220	Mono	50/60	0.75	10	3x2,5	16A (2P+T)
CG-MAX 20	220	Mono	50/60	0.75	10	3x2,5	16A (2P+T)

ESPECIFICACIONES DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno. La instalación de gas corresponde a técnicos cualificados.

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.

Potencia Térmica: CG-MAX 6: 22.620 kcal/h (LP) / 17.615 kcal/h (GN)
CG-MAX 11: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN)
CG-MAX 20: 37.910 kcal/h (LP) / 29.530 kcal/h (GN)

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2 ";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad cercano y exclusivo para el equipo;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno, debe ser de 2,8 kPa;
- Tubería con longitud lineal entre el tanque de gás y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con flujo de 12 kg / h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con un caudal de 15 kg / h cerca de las bombonas y un regulador de segunda etapa con un flujode 12 kg / h cerca del horno;
- Utilizar dos tanques P45 o más grandes en paralelo.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2 ";
- La mayoría de las instalaciones, el gas trabaja en baja presión, no necesitando regulador. En caso de presión excesiva, utilizar regulador;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno debe ser de 2 kPa.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
CG-MAX 6	837	1061	1068	172	1200	1180	1160	220	6 GN's
CG-MAX 11	1200	1061	1068	218	1400	1180	1160	275	11 GN's
CG-MAX 20	1200	1061	1413	235	1400	1140	1390	294	20 GN's

Distancias mínimas para la ventilación			Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento		
Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha	Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm