

FICHA TÉCNICA

HORNO COMBI



CARACTERÍSTICAS:

MODELO: ECG11 MAX

MARCA: PRÁTICA

Horno combinado. Teclado electrónico y panel de control, digital. Permite asar con aire seco (convección), asar con vapor combinado, cocinar con vapor, grillar, gratinar/dorar, regenerar, descongelar con tecla de accionamiento rápido para aire caliente, cocinar al vapor, vapor combinado y enfriamiento. Fabricado en acero inoxidable. Generación de vapor por inyección automática y directa de agua en la cámara de cocción, con nivel de vapor regulable: bajo, medio y alto. Posee inyección de vapor manual a través de comando independiente. Amplio visor frontal con vidrio doble/templado, iluminación interna. Posee ángulos redondeados y drenaje para fácil lavado. Incluye manguera de lavado con soporte.

Base horno opcional (no incluida)

Capacidad: 10 recipientes enteros 1/1.

Dimensiones: 96 x 104 x 119 cm.

Temperatura de cámara: de 50°C a 250°C.

Motor: 700Wh., 220V.

Potencia: 84.000 BTU/h. A gas.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40

BOGOTÁ D. C. COLOMBIA

PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919

www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA

HORNO COMBI

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.
2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.
3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4" o superior).
4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.
5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

FICHA TÉCNICA HORNO COMBI



Modelo
a Gás

C-MAX10



Modelo	Capacidad	Potencia(V)	Tipo de Gas	Consumo	Dimensiones (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CG-MAX11	10 Recipientes 1/1	220trif/380trif	GLP Gás Natural	1,87kg/h 1,79m³/h	96 x 104 x 119 cm	218

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA HORNO COMBI



Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

FICHA TÉCNICA HORNO COMBI

**ECO
POWER**

Sistema de reaprovechamiento de calor para el calentamiento de agua y generación de vapor

+
Economía de energía



Entrada de agua fría



Salida de agua caliente para vapor



Salida de vapor

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

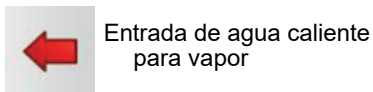
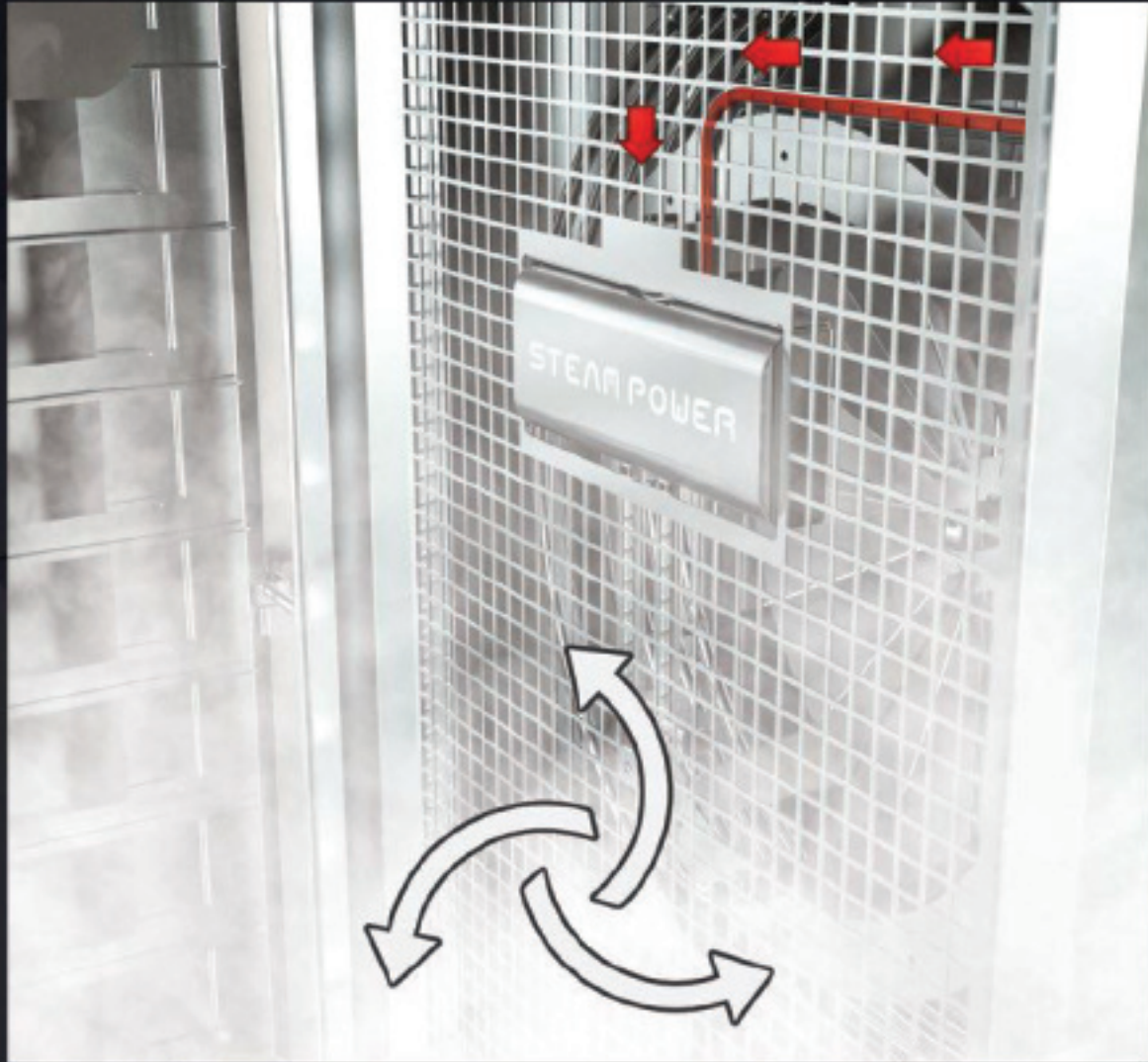
AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA HORNO COMBI

Control preciso de Vapor

Tecnología exclusiva para el preciso control de generación de vapor, con bajo gasto energético.



Entrada de agua caliente para vapor



Geración de vapor por toda cámara del horno

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA HORNO COMBI

VERSATILIDAD



ASAR



GRILL



FRITAR

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co, ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA HORNO COMBI

VERSATILIDAD



Características sujetas a cambio sin previo aviso. 12/2019