

# FICHA TÉCNICA HORNO COMBI



## CARACTERÍSTICAS:

---

MODELO: 61

MARCA: RATIONAL

Fabricado en acero inoxidable. Puerta en vidrio. Trabajo pesado. Ideal para restaurantes, hoteles, servicios de catering y comedores industriales. Proceso de cocción a la parrilla, horneado, vaporizado para todo tipo de alimentos incluyendo panadería, pastelería y postres. Incluye kit de conexión.

Capacidad: 6 Recipientes 1/1. GN

Dimensiones: 84.7 x 77.1 x 78.2 cm.

Potencia: 47.500 BTU/h. A gas.

Potencia de electricidad: 0.4kW - 220V.

Potencia aire caliente: 13kW.

Potencia vapor: 12kW.

Acometida de agua: R 3/4

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40  
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA  
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919  
[www.joserrago.com.co](http://www.joserrago.com.co). [ventas@joserrago.com.co](mailto:ventas@joserrago.com.co)



# FICHA TÉCNICA

## HORNO COMBI

### Versión eléctrica y aparato de gas

Capacidad	6 x 1/1 GN
Número de comidas por día	30-80
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	847 mm
Profundidad	771 mm
Altura	782 mm
Acometida de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 50
Presión de agua	150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa

### Versión eléctrica

Peso	112,5 kg
Potencia conectada	11,1 kW
Fusible automático	3 x 16 A
Alimentación de la red	3 NAC 400 V
Potencia "calor seco"	10,3 kW
Potencia "calor húmedo"	9 kW

### Versión de gas

Peso	126 kg
Altura incl. protección del flujo de gas	1.021 mm
Potencia conectada - electricidad	0,3 kW
Fusible automático	1 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	R 3/4"

### Gas natural / Butano/propano 3+

Carga térmica nominal máx.	13 kW/14 kW
Potencia "calor seco"	13 kW/14 kW
Potencia "calor húmedo"	12 kW/13 kW

# FICHA TÉCNICA

# HORNO COMBI

## INSTALACIÓN DE HORNO:

Acometidas Gas: - Se debe suministrar un punto de gas con capacidad de 160.000Btu/presión de gas 28-30mbar, Punto de gas terminado en llave de corte 3/4", debe ir en la parte de atrás del equipo a pared a una altura de 400mm al lado izquierdo del mismo.

Acometida Hidráulica: - Para el punto de agua se debe terminar en llave tipo jardín 3/4, Presión Min 50 Psi-Max 60Psi. El punto debe ir en la parte de atrás del equipo a pared (debidamente asegurado o empotrado en la pared) a una altura de 600mm al lado izquierdo del combi visto de frente.

El desagüe debe ir a pared en tubo de 2" a una altura de 300mm. A lado Izquierdo del combi visto de Frente.

Acometida eléctrica: -Se debe suministrar un punto eléctrico a 208Vol 220Voltios / tierra / 2000 Wattios, Con su respectiva toma y clavija según imagen adjunta.

## SOLICITUD INSTALACIONES FISICAS:

Debe ir debajo de campana extractora

El lado izquierdo debe ir libre con una distancia mínima de 50 Centí-metros.

El Lado derecho debe ir libre con una distancia mínima de 50 Centí-metros, En Caso de que Este Ubicado Junto A un Equipo que Emita Calor Se debe instalar una lámina en acero inox. Para aislar la unidad.

El piso debe estar nivelado.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

# FICHA TÉCNICA HORNO COMBI

## ACOMETIDAS:



Punto de Agua 3/4"



Desagüe 2"



Punto Eléctrico 220/2  
También La Clavija



Punto Gas, Llave  
de cierre Rápido 3/4"  
30Mbar 160,000Btu

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

# FICHA TÉCNICA HORNO COMBI



## Recip. en acero inox. varias presentaciones

Fabricado en acero inoxidable. Troquelado sin solda duras. Bordes redondeados. Apilable. No incluye tapa. Calidad AAA.



## Parrilla CombiGrill 1/1 GN (325 x 530 mm)

Ideal para preparar grandes cantidades de productos a la parrilla. Debido a la excelente termoconductividad del revestimiento, no es necesario precalentarla.



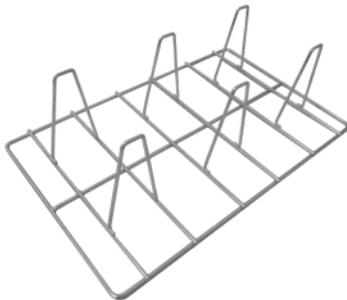
## Panadería y carne 1/1 GN (325 x 530 mm)

Se pueden preparar un sinfín de platos, Se dora todo de forma uniforme, además de quedar jugoso y crujiente.



## Parrilla en hierro 1/1 GN (325 x 530 mm)

Fabricada en hierro fundido de alta calidad. Estriada, ideal para asar productos como carnes y verduras.



## Parrilla para Pollos 1/1 GN (325 x 530 mm)

Fabricada en acero cromado.  
Ideal para asar pollos enteros en horno combi.  
Capacidad: 6 Pollos enteros.



## CombiFry 1/1 GN (325 x 530 mm)

Por primera vez es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos como nuggets de pescado o patatas fritas, sin agregar aceite.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

# FICHA TÉCNICA HORNO COMBI



## Pastillas de detergente para combi RATIONAL

Pastillas rojas para la limpieza horno combi.  
Presentación: balde X 100 Und.  
Referencia: 56.00.210



## Pastillas de mantenimiento para combi RATIONAL

Pastillas para el mantenimiento Care Control,  
color azul.  
Presentación: Balde X 150 Und.  
Referencia: 56.00.562

## Base para horno combi M - 629

Fabricada en acero inoxidable.  
Capacidad: 7 GN/entero x 6cm  
Dimensiones: 82 x 58 x 70 cm



Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019