

# HORNO COMBINADO A GAS CG11

**Prática**  
TECHNICOOK



**CAPACIDAD**  
11 Gns 1/1x65mm

## Aplicación

Para restaurantes, caterings, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y donde se sirva comidas colectivas. Son indicados para locales que están empezando a usar la tecnología, donde se preparan todos tipos de alimentos, o donde se requiera una construcción especialmente resistente.

## Capacidad

Para 11 Gns 1/1x65mm (compatible con Gns de demás profundidades y parrillas) o hasta 385 comidas por turno de 4 horas, pudiendo variar de acuerdo con la aplicabilidad.

## Funciones

Teclas de acción rápida para función aire caliente, cocinar a vapor y vapor combinado.

Función cool down (enfriamiento)

Generación de vapor por inyección automática y directa de agua en la cámara de cocción, con nivel de vapor ajustable a: bajo, medio y alto.

Tiene también la opción de inyección de vapor manual con tecla independiente.

## Construcción

Completamente construido en acero inoxidable.

Amplio visor frontal con vidrio doble/templado.

Iluminación interna con comando en el panel.

Soporte interno removible para gns.

Tiene esquinas redondeadas, manguera y drenaje para facilitar la higienización.

Disponible para consumo en gas GLP o Gas natural.

Sistema de seguridad de gas.

## Controles

Comando en teclado electrónico y mostrador en display digital para temperatura de cámara y tiempo;

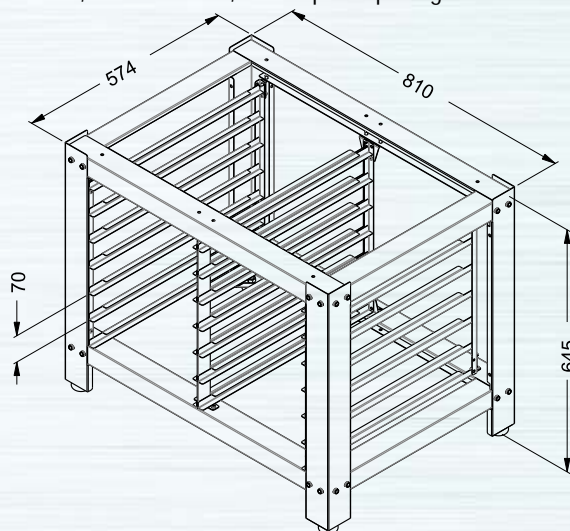
La temperatura de cámara varía de 50°C a 250°C.

## Accesorios Opcionales

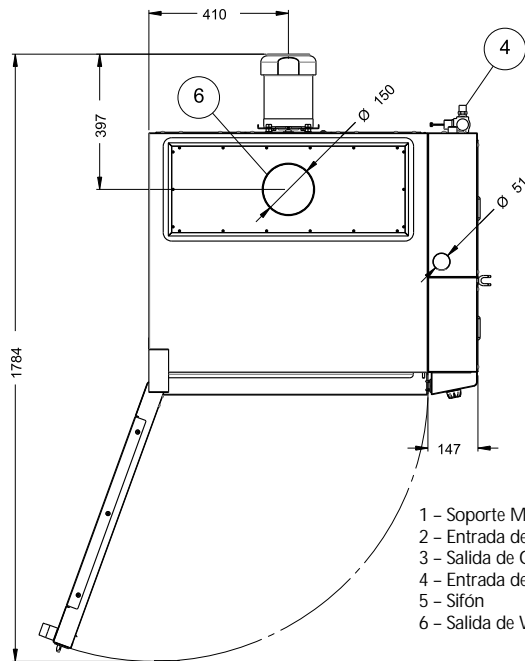
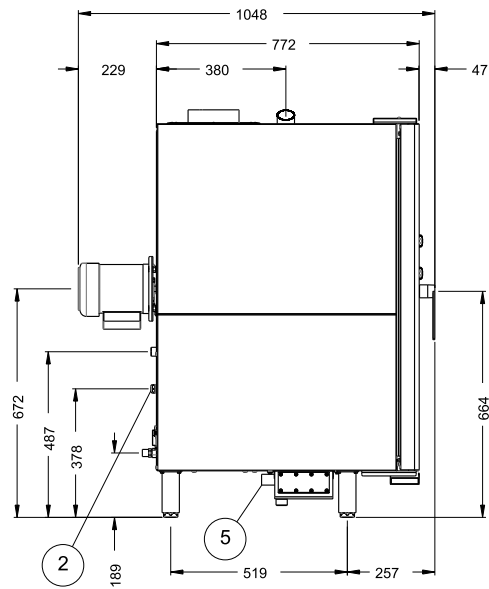
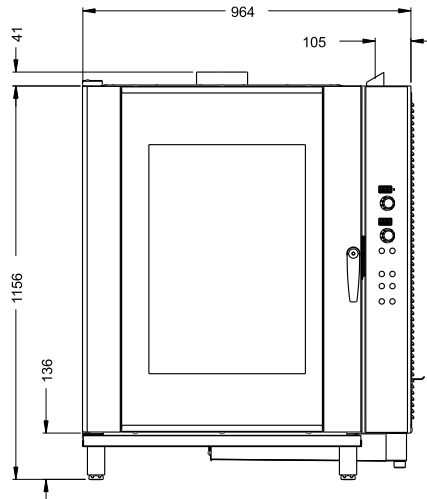
Base en acero inoxidable, desmontable, con soporte para gns.



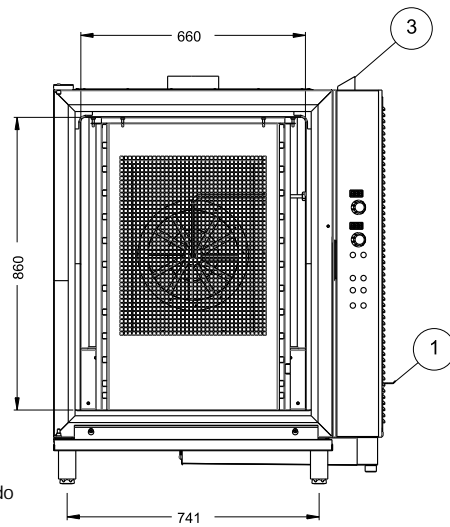
CONJUNTO BASE	
Dimensiones	Externo
Altura	645mm
Anchura	810mm
Profundidad	574mm
Espacio entre Gns	70mm
Cantidad de Gns	12 (Máximo)



# HORNO COMBINADO A GAS CG11



- 1 - Soporte Manguera
- 2 - Entrada de Gas
- 3 - Salida de Gas Quemado
- 4 - Entrada de Energía
- 5 - Sifón
- 6 - Salida de Vapor



## TEMPERATURA

De 50 °C a 250 °C.

## ELÉCTRICA

Voltio	Amperes	Hz	kW	Disyuntor	Consumo
220V 2-	3,1A	50/60	0,67	10A	0,67 kW.h

## CONSUMO DE GAS

Kbtu	GLP (kg/h)	GN (m3/h)
83,78	1,87	1,79

## VAPOR

Generado por inyección de agua con 3 niveles de vapor.

## DIMENSIONES

	Interno	Externo
Altura	860mm	1197mm
Anchura	660mm	964mm
Profundidad	394mm	1048mm
Espacios entre Bandejas		70mm

Para instalar el equipo:

- Conexión a tierra.
- Conexiones para agua y alcantarillado.
- Se aconseja usar campana.
- Alejado de equipos que despidan vapor, grasas, o calor.

## DATOS PARA TRANSPORTE

Peso		Dimensiones de la Caja				Tipo de Embalaje
Neto	Bruto	Altura	Anchura	Profundidad	Volumen	
196kg	252kg	1,41m	1,08m	1,19m	1,81m <sup>3</sup>	Pallet de Madera, Plástico burbuja