

217622 SKYLINE PRO S

HORNO COMBI 10 GN 1/1 ELÉCTRICO

ELÉCTRICO

| | |
|-----------|----------------------------|
| Voltaje | 380V/50Hz/3F+N+T |
| Potencia | 17.2 kW |
| Corriente | 29.1 A |
| Enchufe | Trifásico Industrial 5X32A |
| Altura | 160cm |



SANITARIO (Agua blanda)

| | |
|------------|--------------|
| Diámetro | 3/4" |
| Dureza | 90 - 180 ppm |
| Presión | 1- 4.5 bar |
| T° entrada | 30°C |
| Altura | 30cm |



DESAGÜE

| | |
|----------|----------------------|
| Diámetro | 2" (50mm) |
| Tipo | Cobre hasta 2 metros |
| Altura | A piso, sifonado |



CARACTERÍSTICAS

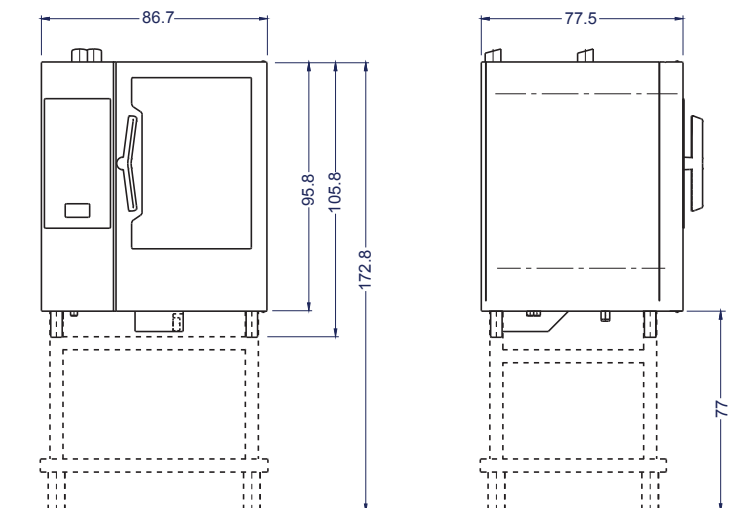
| | |
|----------------------|---------------------------|
| Construcción: | Acero Inoxidable AISI 304 |
| Dimensiones: | 86.7 x 77.5 x 105.8 cm |
| Capacidad: | 10 niveles, 10 GN 1/1 |
| Rango de T°: | 25°C - 300°C máx. |
| Carga máx.: | 50kg por nivel |
| Peso neto: | 134.3 kg |

- Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje.
- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- **SkyClean:** Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- **Modos de cocción:** Programas (almacenar y organizar un máx. de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- **Funciones especiales:** Cocción MultiTimer, Plan-n-Save (reducir costos de funcionamiento), Make-it-Mine (personalizar la interfaz), SkyHub (personalizar página de inicio), agenda MyPlanner (modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad).
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces led.
- Se suministra con una estructura para bandejas.



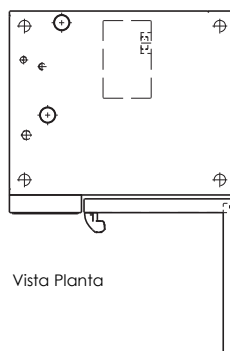
PLANIMETRÍA

Unidad: cm



Vista Elevación

Vista Izquierda

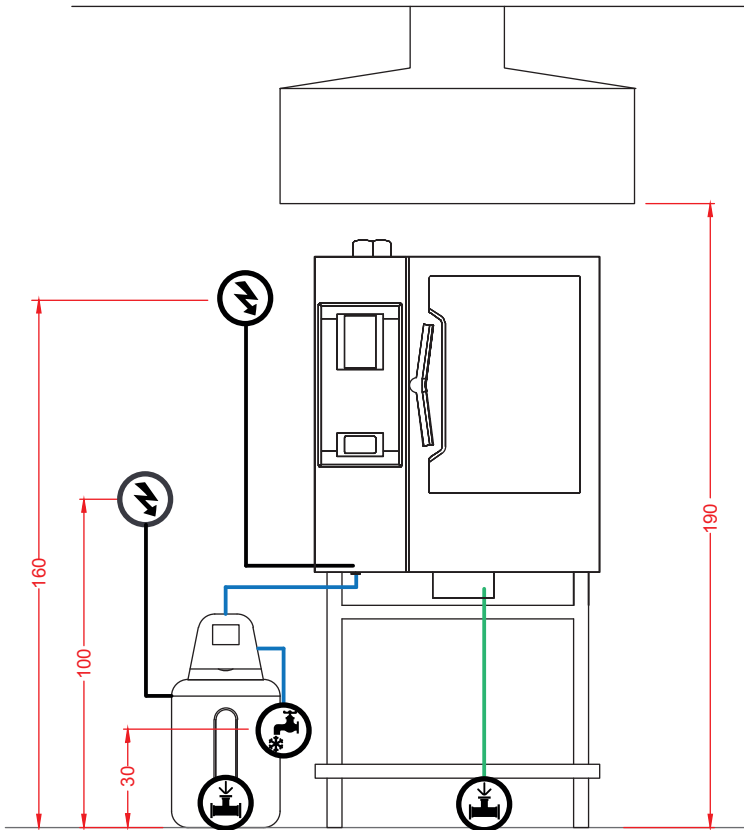


Vista Planta

DETALLE INSTALACIÓN

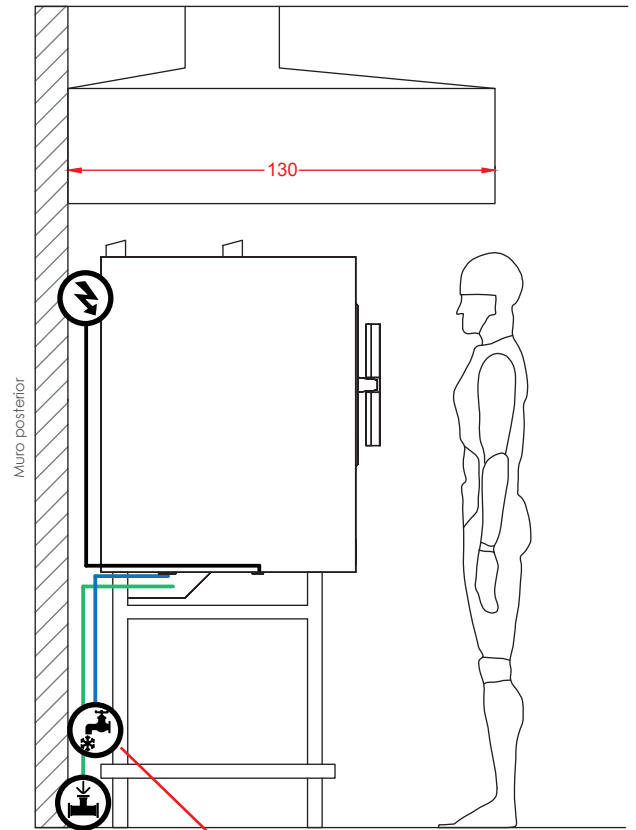
Unidad: cm

Equipo requiere de **campana de extracción**. Campana debe medir **130cm de profundidad** para una correcta extracción de vahos. Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).



Vista Elevación

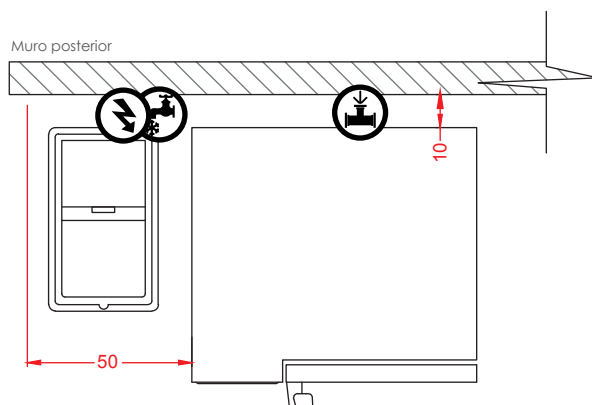
Revisar conexiones de ablandador, en la ficha de este equipo.



Vista Izquierda

Operario,
estatura 170cm

Equipo requiere suministro de **agua blanda**. De no existir este requerimiento en el lugar, debe ser instalado con **ablandador de agua**, quien abastecerá al equipo, directamente.



Vista Planta

Conexiones eléctrica y desagüe de Horno y ablandador, deben ser instalados por separado.

Altura atril de proveedor, 77cm.

Equipo debe estar alejado al menos **50cm**, al lado izquierdo (ubicación panel).

Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 10cm.