

217960 SKYLINE PRO

HORNO COMBI 6 GN 1/1 GAS LPG

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	1.1 kW
Corriente	5 A
Enchufe	Monofásico Industrial 1x16A
Altura	160cm



GAS (LPG)

Potencia	12 kW (40.908 BTU)
Diámetro	1/2"
Llave	A la vista
Altura	60cm



SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4"
Dureza	50 ppm (5 °fH)
Presión	1- 6 bar
T° entrada	30°C
Altura	30cm



DESAGÜE

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



CARACTERÍSTICAS

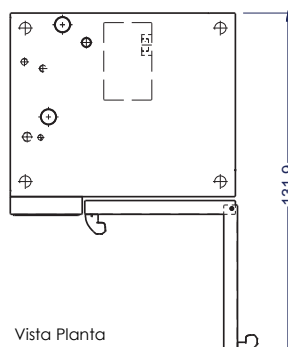
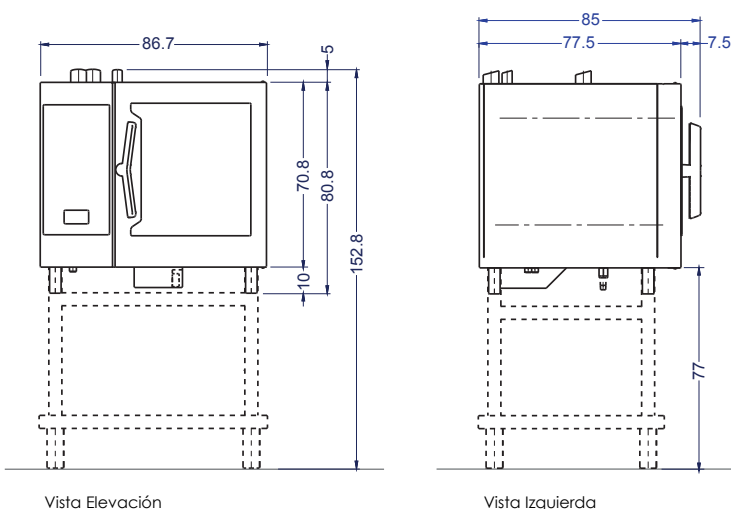
Construcción:	Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones:	86.7 x 77.5 x 80.8 cm
Capacidad:	6 niveles, 6 GN 1/1
Carga máx.:	30 kg por nivel
Peso neto:	115 kg
Peso embalaje:	132 kg

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- **Cocción EcoDelta:** Con sonda de alimentos, manteniendo la diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo del alimento y la cámara de cocción.
- Sistema de distribución de aire **OptiFlow** para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- Función automática de precalentamiento y enfriamiento rápido.
- **SkyClean:** Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- **Modo Programas:** Programación de 100 recetas máx.
- **GreaseOut:** Predispuesto para drenaje de grasa y recolección para una operación más segura (accesorio opcional).
- Ventilador con 5 niveles de velocidad.
- 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.



PLANIMETRÍA

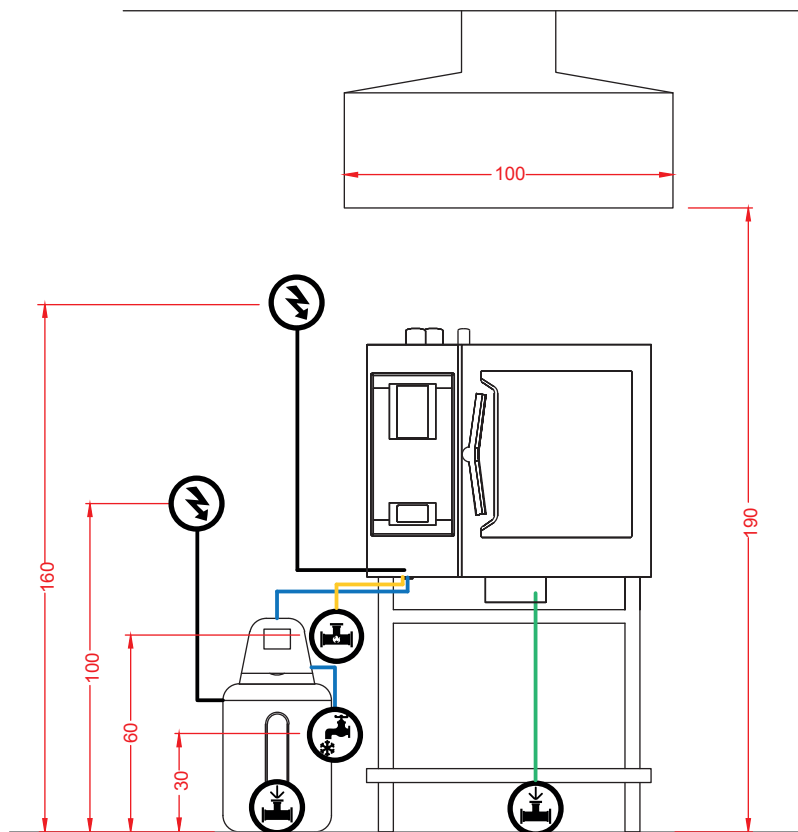
Unidad: cm



DETALLE INSTALACIÓN

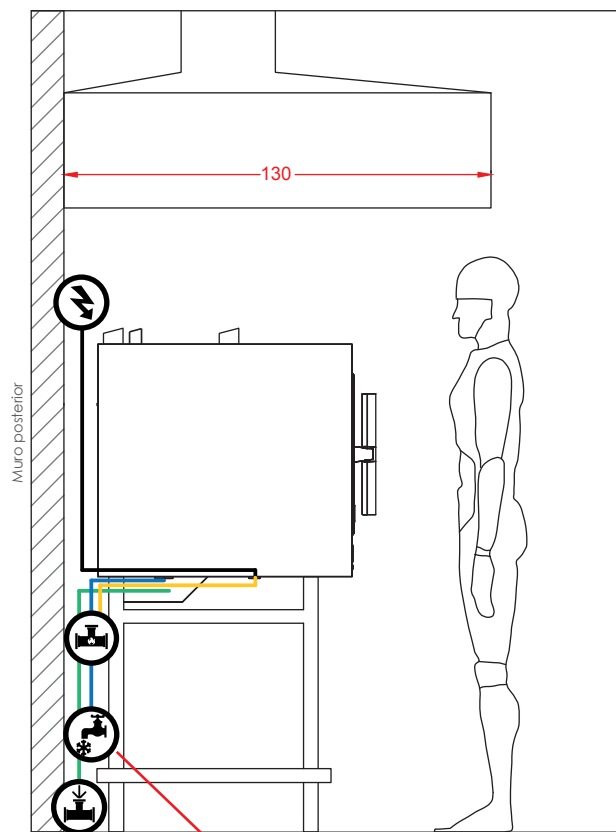
Unidad: cm

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).



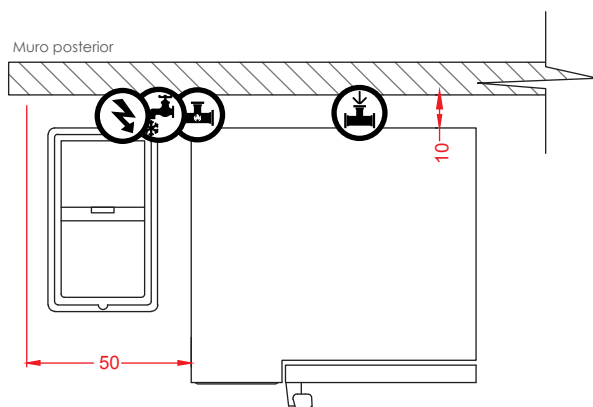
Vista Elevación

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



Vista Izquierda

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

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

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

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

Altura atril de proveedor, 77cm.

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. **Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.**

Conversión tipo de gas:

Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada. Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas. Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.