



FICHA DE INSTALACIÓN

Variocooking Center Multificiency Con Vitrocerámica, equipo eléctrico, con presión

VCC112



Listos para Servir

Versión 002

Características del Equipo

- Capacidad
 - Capacidad con presión : 14 litros por cuba, 28 litros total
 - Margen Temperatura: 30°C - 250°C
 - Superficie de cocción: 1.2 m² por cuba, 2.4m² total
- Datos Técnicos:
 - Construcción: Acero inoxidable.
 - Medidas: 122.4cm. (Ancho) x 77.7cm (profundidad) x 110cm. (altura)
 - Peso: 186kg

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico SN

- Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 19.5kW
- Corriente: 40Amp
- Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)
- Tamaño cable: 5x6mm²
- Dispositivo diferencial: 30mA
- h: 150cm

Suministro Agua Fría SN

- Entrada Diámetro 3/4" HE
- Presión de agua: 1.5-3 bar
- Veloc. suministro agua: 10 l/min.
- Dureza ideal: 120ppm
- T° máx. agua: 30°C
- h: 60cm

Desagüe SN

- Diámetro: 40mm (1 1/2")
- Cañería en cobre sifonado para agua caliente, 2 metros min.
- Pendiente: 3%
- h: A piso.

Dimensiones del espacio

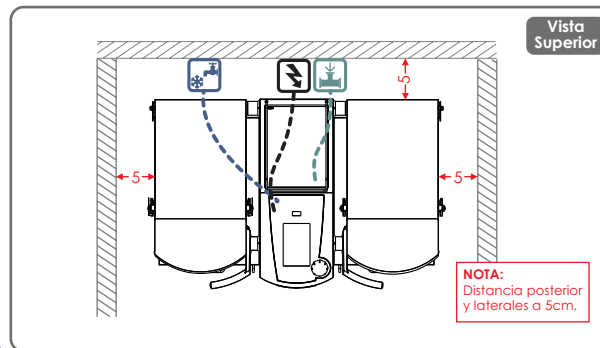
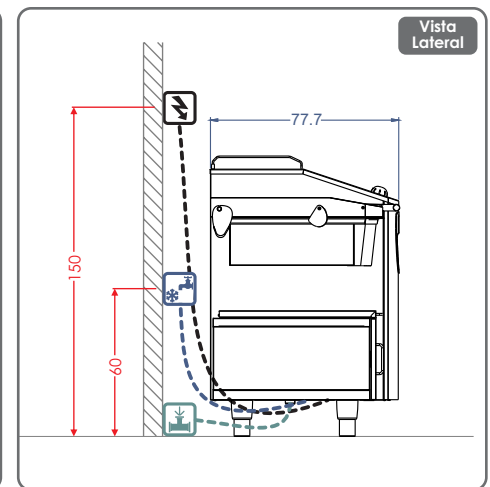
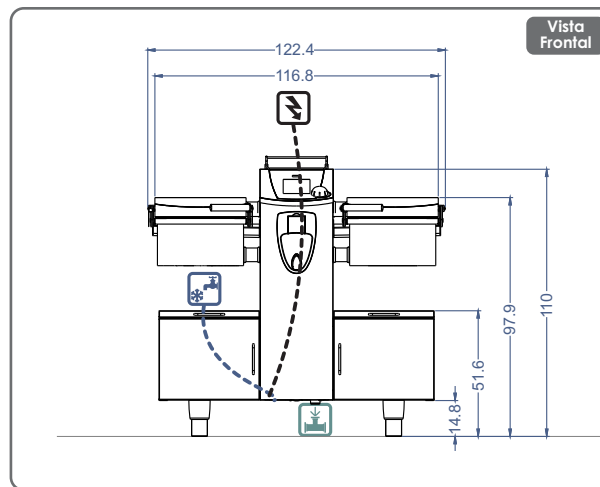
Dibujo/Layout	ANCHO	LARGO	ALTO
SI <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm
NO <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Equipo inteligente con pantalla táctil. Definición de programas, que permite crear procesos y programas propios de cocción con ajustes individuales.
- Modo Variocooking Control con 7 grupos de procesos para carne, pescado, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, finishing y servicio.
- Modo Manual con 3 métodos de cocción: sartén, hervir y freír.
- Con 350 puestos de memoria para procesos individuales.
- Con VarioBoost, sistema de calefacción patentado, que permite en 2.5 minutos, alcanzar los 200°C.
- Interfase USB.
- Accesorios recomendados: Estabilizador de voltaje modelo E/1400+A y accesorios especiales Frima, según productos a elaborar.

¡IMPORTANTE!

Considerar que el equipo debe estar separado a 5cm del muro posterior y laterales, desde cualquier otro equipo o pared • Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • El dispositivo diferencial deberá estar situado en el armario eléctrico de distribución, también de responsabilidad del cliente.