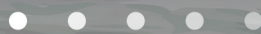


ecomax

COCINA SIN LÍMITES

FICHA TÉCNICA HORNO ECOCOMBI 4 NIVELES



Un horno robusto para una cocina más productiva.

HORNO ECOCOMBI 4 NIVELES

MODELO ECOCOMBI HECME4

THE SMART INNOVATION

PRIME COOKING SYSTEM:

Desempeño y repetibilidad de alta calidad.

SMART UPGRADE PACK:

Flexibilidad total. Ecomax es el primer horno combi completamente actualizable.

SMART WASH SYSTEM:

Brinda resultados perfectos de lavado, ahorrando tiempo y dinero.

SMART INTERFACE:

Pantalla intuitiva con iconos prácticos.

SMART SERVICE SOLUTIONS:

Tiempo reducido de instalación y mantenimiento.



CARACTERÍSTICAS

- Horno combi multifuncional con pantalla táctil sensible y multilinguaje.
- 6 velocidades del ventilador.
- Ventilador de función inversa automática.
- 70mm de inclinación entre las bandejas.
- Enfriamiento y calentamiento previo automático.
- Memoria para 60 recetas.
- Control automático de la válvula de ventilación.
- Modos de cocción:
 - Convección de 40° a 250°C.
 - Cocción a vapor de 40° a 100°C.
 - Cocción mixta.
 - Temperatura mínima.
 - Regeneración.
 - Delta T (opcional).

HORNO ECOCOMBI 4 NIVELES

SMART UPGRADE PACK

- Sistema de lavado automático.
- Control de humedad activa.
- Sonda central interna (un solo punto, multipunto, sensor sous vide).
- Puerto USB.



SOLUCIONES DE SERVICIO

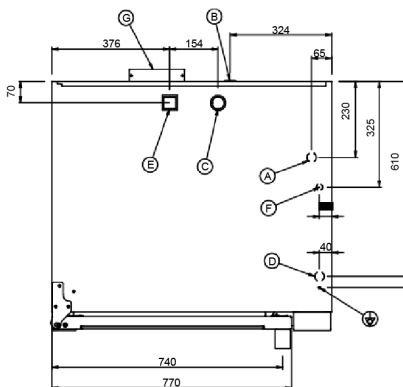
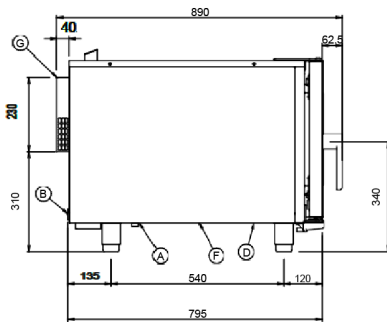
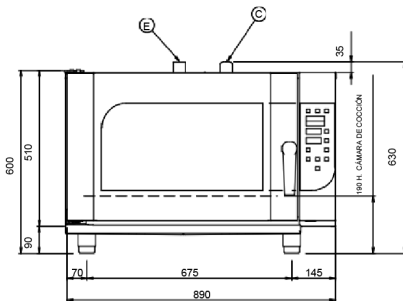
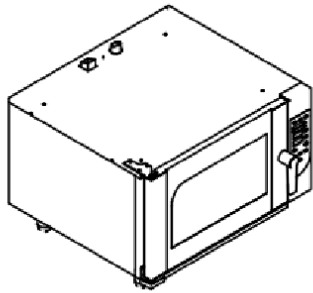
- Acceso frontal a la tarjeta electrónica de la pantalla.
- Mensajes de error indicados.
- Acceso al 90% de los componentes desde el panel lateral derecho.
- Los parámetros se pueden modificar para proporcionar la máxima personalización.

EQUIPO

- Cámara de cocción AISI 304 con parte superior e inferior compacta y bordes redondeados.
- Manija de la puerta sólida y ergonómica.
- Puerta con doble cristal templado, fácil de abrir.
- Puerta con posiciones de bloqueo.
- Puertas con bisagras ajustables.
- Pies de altura ajustables.
- Protección IPX5.



HORNO ECOCOMBI 4 NIVELES



- A: SOFTENED WATER INLET 3/4" G
- B: WATER DRAIN 1" G
- C: HUMIDITY VENT ø 40 mm
- D: ELECTRICAL SUPPLY
- E: AIR INLET
- F: DETERGENT INLET
- G: REAR COOLING FAN
- H: EVACUATION OF COMBUSTION PRODUCT
- I: 3/4" GAS INLET

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES

Externas	Altura 60 cm; Ancho 89 cm; Profundidad 79.5 cm
Cavidad del horno	Altura 33 cm; Ancho 63 cm; Profundidad 44 cm

CAPACIDADES

GN 1/1 o 53x32.5 (cm)	4
Espacio entre niveles	7 cm
PESO (kg)	100
ESPACIOS LIBRES	Parte posterior: 20 cm; parte derecha: 50 cm
RANGO DE TEMPERATURA	40° a 250° C

ENERGÍA ELÉCTRICA

Voltaje	220V/3PH-1/60HZ ⚡
Potencia (kW)	6.5 kW
F	13

AGUA

	Entrada de agua: 3/4"
Presión (Mín. / Mâx.)	200/400 kPa (2-4 bares)
Dureza	Mâximo 70 ppm
Calidad del agua	Cloro: 100 mg/l mâx. / Cloro(Cl2): 0.2mg/l mâx.
Conductividad	Mín. 20 µS/cm

- A. ENTRADA DE AGUA SUAVE 3/4".
- B. TUBERÍA DE AGUA PARA EL DRENADO DE 1".
- C. VENTILA DE EXTRACCIÓN.
- D. CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- E. ENTRADA DE AIRE.
- F. CONEXIÓN DE DETERGENTE.
- G. VENTILADOR TRASERA DE ENFRIAMIENTO.
- H. CHIMENEA DE COMBUSTIÓN.
- I. ENTRADA DE TUBERÍA DE GAS A 3/4".



TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
LATINOAMÉRICA

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

CORPORATIVO LATINOAMÉRICA

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080
T. (55).67.200.830



ECOMAXMEXICO.COM

