

## C-MAX-6 / C-MAX-10 / C-MAX-20

Печи пароконвекционные  
с автоматической мойкой



### МОДЕЛИ:

- C-MAX-6 - на 6 уровней, вместимость 6 GN 1/1-65мм
- C-MAX-10 - на 10 уровней, вместимость 10 GN 1/1-65мм
- C-MAX-20 - на 20 уровней, вместимость 20 GN 1/1-65мм

### РЕКОМЕНДУЮТСЯ:

- для ресторанов, буфетов, отелей, фабрик-кухонь, школ, больниц и любых других заведений общепита, где требуется высокая производительность, эффективность и качество приготовляемых блюд.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Режимы: комбинированный пар; горячий воздух; приготовление на пару; регенерация; режим ручного управления паром; режим охлаждения; мои рецепты; автоматическая мойка;
- Автоматическая мойка с 3-мя программами очистки с возможностью дозирования моющих средств и управления температурой;
- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара при низких затратах энергии - паровой экстрактор;
- Создание и хранение до 500 рецептов до 4 этапов в каждом;
- 4-х ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта;
- Регулировка температуры от 30°C до 300°C;
- Регулировка пара от 0% до 100%;
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами;
- Датчик температуры в камере;
- USB-порт для импорта и экспорта рецептов, обновления программного обеспечения и новых функций печи;
- Высококачественная и долговечная изоляция;
- Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

### СТАНДАРТНЫЕ АКССУАРЫ

- Структура с направляющими на 20 GN (только для C-MAX-20).

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССУАРЫ

- \* Гастроемкости GN;
- \* Фильтр для воды;
- \* Подставка;
- \* Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill, Turbo Grill;
- \* Тележка для загрузки и выгрузки (для модели C-MAX-20).

Гарантия 1 год

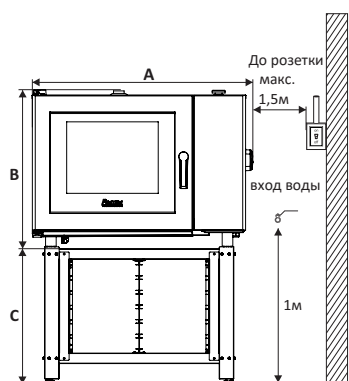


C-MAX-6

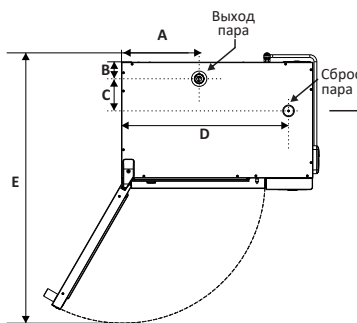
C-MAX-10

C-MAX-20

### СХЕМА УСТАНОВКИ



МОДЕЛИ	A	B	C
C-MAX-6	1056	777	642
C-MAX-10	1056	1057	642
C-MAX-20	1056	1185	642



МОДЕЛИ	A	B	C	D	E
C-MAX-6	50	300	699	75	761
C-MAX-10	50	300	699	75	761
C-MAX-20	50	300	1240	75	1302

МОДЕЛИ	A	B	C	D	E
C-MAX-6	415	88	172	893	1430
C-MAX-10	415	88	172	893	1430
C-MAX-20	846	590	-	-	1992

Выход пара Ø80mm  
Сброс пара Ø60mm

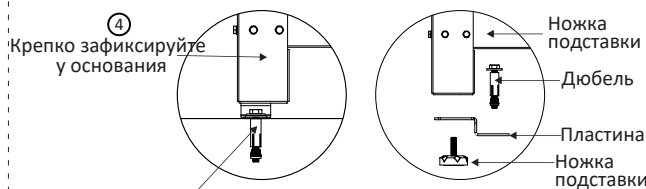
РАЗМЕРЫ УКАЗАНЫ В МИЛЛИМЕТРАХ (мм)

### РУКОВОДСТВО ПО КРЕПЛЕНИЮ

- Убедитесь, что подставка печи надежно установлена
- Убедитесь, что фиксатор надежно закреплен



- При креплении печи к подставке убедитесь, что винты надежно закреплены



- Для крепления подставки к полу используйте дюбеля
- Убедитесь, что все болты затянуты

**ВНИМАНИЕ:**  
Применяется только на моделях с крепежными пластинами, дюбеля в комплект не входят

### ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Мы рекомендуем использовать вытяжку для улавливания паров и газов, образующихся во время приготовления пищи. Вытяжка должна быть на высоте не менее 5 см над печью и выступать на 30 см за переднюю поверхность печи, чтобы пары, выходящие из отверстия для выпуска пара и дверного проема, улавливались вытяжкой.

Не рекомендуем размещать оборудование рядом с плитами, фритюрницами, сковородками и другим оборудованием, выделяющим жир, дым и тепло

Устанавливайте на ровном и прочном месте. Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Убедитесь, что характеристики электрической сети в месте установки соответствуют указаниям на информационной табличке, расположенной на задней стороне оборудования.

Автоматический выключатель или розетка должны располагаться на расстоянии не более 1,5 м от оборудования.

Оборудование должно быть надлежащим образом заземлено во избежание поражения электрическим током.

Ответственность за соответствие электрической сети на месте установки несет заказчик.

Модели	Напряж (В)	Фазы	Част. (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Сечение (мм <sup>2</sup> )	Вилка
C-MAX 6	380	три	50	9.5	16	5x2.5	16A(3P+N+T)
C-MAX 10	380	три	50	14.6	32	5x4	32A(3P+N+T)
C-MAX 20	380	три	50	21.3	50	5x6	63A(3P+N+T)

### ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное соединение воды 3/4" BSP

Затяните гидравлические соединения вручную, не используйте инструменты..

Мы рекомендуем оригинальный фильтр 3М для снижения жесткости воды. Ответственность за хорошее качество воды лежит на клиенте, и она должна соответствовать следующим параметрам:

Кислотность pH: 7.0-8.5	Хлор < 25 мг/кг	Щелочь: 50-100мг/кг
Жесткость: 50-125м г/ кг	Хлориды < 0.1мг/кг	Твердые частицы: 50-100мг/кг
Кремнезём < 13 мг/кг	Давление: 5 - 15 м.в.ст	

Дренаж должен быть подключен к канализации.

Температура воды слива может достигать 85°C.

Использовать соответствующие трубопроводы

### РАЗМЕРЫ

Модели	Размеры без упаковки				Размеры с упаковкой				Вместимость GN 1/1 x 65кг
	Выс. (мм)	Шир. (мм)	Глуб. (мм)	Вес (кг)	Выс. (мм)	Шир. (мм)	Глуб. (мм)	Вес (кг)	
C-MAX 6	777	1056	761	123	800	1180	1160	175	6 GN
C-MAX 10	1057	1056	761	173	1400	1180	1160	225	10 GN
C-MAX 20	1185	1056	1302	210	1400	1140	1390	266	20 GN
Минимальные зазоры				Пространство для технического обслуживания					
слева	сзади	справа	слева	сзади	справа				
25мм	75мм	25мм	150мм	150мм	800мм				