

# Horno mixto

## Modelo

maxx easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Niveles GN 1/1
- Eléctrico
- Inyector
- Bisagra a la derecha



## Características principales

- Métodos de cocción: Vapor, vapor mixto, aire caliente
- Funciones adicionales:
  - Crisp&Tasty – 3 ajustes de deshumidificación
  - BakePro – 3 niveles de horneado tradicional
  - HumidityPro – 3 ajustes de humedad
  - Velocidad del ventilador con 3 niveles
- Pantalla táctil easyTouch de cristal, TFT HiRes (alta resolución) de 7" (capacitiva)
- Sistema de limpieza completamente automático con 5 programas: limpiar, abrillantador, ligeramente sucio, muy sucio y modo express
- WiFi e interfaz Ethernet (LAN)
- Puerto USB integrado en el panel de mando
- Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción
- Puerta del aparato con triple acristalamiento y bisagra a la derecha
- Iluminación LED de la cámara de cocción

## Equipamiento de serie

- Métodos de cocción:
  - Vapor (30-130 °C) con saturación de vapor garantizada
  - Vapor mixto (30-250 °C) con regulación automática de la humedad
  - Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada
- Manejo Interfaz de usuario easyTouch
  - Pantalla capacitiva completamente táctil de 7"
  - Función de desplazamiento suave y de reacción rápida
- Climate Management
  - Self ClimateControl, HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
  - Airflow Management, BakePro
- Production Management
  - Cocción automática con Press&Go con hasta 399 perfiles
  - Libro de recetas integrado con 7 categorías diferentes
  - TrayTimer: gestión de la carga para diferentes productos simultáneos
  - TrayView: gestión de la carga para la cocción automática de diferentes productos mediante Press&Go
  - Gestión de favoritos
  - Almacenamiento de datos HACCP
  - Puerto USB
- Cleaning Management
  - Sistema de limpieza completamente automático
  - Soluciones HygieniCare: Perfil HygienicSteam guardado: manillas higiénicas antibacterianas

## Equipamiento de serie

- Diseño
  - Puerta del aparato con triple acristalamiento, función de cierre, bisagra a la derecha y LED para la iluminación de la cámara de cocción
  - Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción
  - Patas del horno ajustables desde 120 mm hasta 160 mm

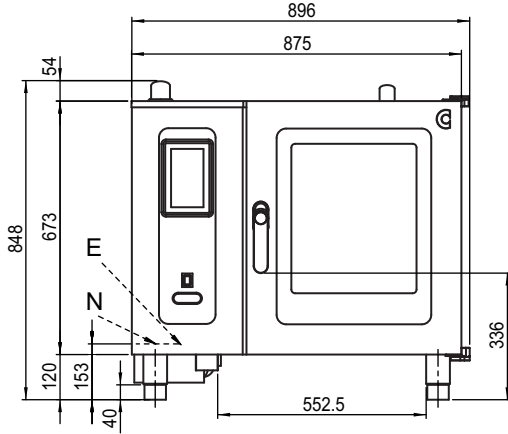
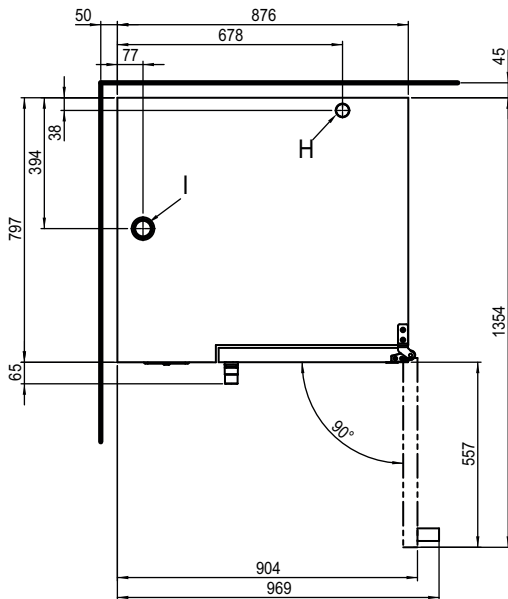
## Opciones

- Sonda de temperatura interna multipunto

## Accesorios

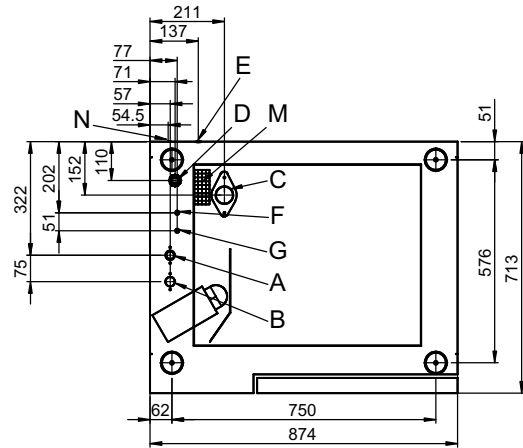
- Ducha de mano enrollable
- Production Management: kitchenconnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar
- Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa, más kit de conexión
- Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores, más kit de conexión
- Bastidores inferiores en diferentes tamaños y versiones, más adaptadores
- Diferentes bandejas, parrillas y recipientes en formato Gastronorm
- Kit de sobreposición, parte central más patas adicionales o bastidor de base
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático



**Vista frontal**

**Vista desde arriba con distancias de la pared**

**Instrucciones de emplazamiento**

Inclinación absoluta del aparato durante el funcionamiento\*      max. 0.2° (0.3 %; 3 mm)

\* Patas del aparato ajustables de serie.

**Posiciones de conexión en el fondo del aparato**


- A Conexión de agua (para inyección de agua)
- B Conexión de agua (para limpieza, ducha de mano enrollable)
- C Conexión de desagüe DN 50 (Ø 50 mm)
- D Conexión eléctrica
- E Conexión equipotencial
- F Conexión del abrillantador
- G Conexión del producto de limpieza
- H Tubo de salida de aire Ø 40 mm
- I Tubo de ventilación Ø 50 mm
- M Rebosadero de seguridad 98 mm x 43 mm
- N Conexión Ethernet RJ45

**Dimensiones y pesos**

Dimensiones con embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	1060 x 1070 x 960 mm
Peso	
Peso sin carga sin opciones* / accesorios	104 kg
Peso embalaje	32.5 kg
Distancias de seguridad**	
Atrás	45 mm
Derecha	50 mm
Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande)	50 mm
Arriba***	500 mm

\* Peso opciones máx. kg. 15 kg.

\*\* Distancia mínima de fuentes de calor 500 mm.

\*\*\* En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

## Capacidad de carga

Número máx. de soportes para alimentos	
GN 1/1*	6+1
Peso de carga máx.	
GN 1/1	
Por horno mixto	30 kg
Por nivel	15 kg

\* Porta-bandejas adecuado de serie.

## Conexión eléctrica

3N~ 380-415V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	9.6 - 11.3 kW
Corriente asignada	14.6 - 15.7 A
Protección por fusible	16A
Corriente del conductor de protección	6.14 mA
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B (opcional)
Sección de conductor recomendada	5G4
3~ 220-240V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	9.6 - 11.3 kW
Corriente asignada	25.2 - 27.2 A
Protección por fusible	35 A
Corriente del conductor de protección	6.6 mA
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G6
3~ 200V 50/60Hz*	
Consumo de potencia asignado	10.5 kW
Corriente asignada	30.3 A
Protección por fusible	35 A
Corriente del conductor de protección	6.6 mA
Interruptor diferencial, convertidor de frecuencias monofásico	Tipo A (recomendado), tipo B (opcional)
Sección de conductor recomendada	4G6

\* Conexión a equipo de optimización de potencia de serie.

## Conexión de agua

Alimentación de agua	
Alimentación de agua	2 x G 3/4", conexión fija, opcionalmente con manguera de conexión (mín. DN13 / 1/2")
Presión de flujo	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Desagüe del aparato	
Versión	Conexión fija (recomendada) o sifón de embudo
Tipo	DN 50 (Ø interior mín.: 46 mm)
Declive del tubo de desagüe	mín. 3.5% (2°)

## Calidad del agua

Conexión de agua A* para inyección de agua	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua blanda (dado el caso, instalar un equipo de tratamiento de agua)
Dureza total	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Conexión de agua B* para limpieza, ducha de mano enrollable	
Requisitos generales	Agua potable, generalmente agua dura
Dureza total	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Conexiones de agua A, B*	
Valor pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (cloruro)	máx. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (cloro libre)	máx. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfato)	máx. 150 mg/l
Fe (hierro)	máx. 0.1 mg/l
SiO <sub>2</sub> (silicato)	max. 13 mg/l
NH <sub>2</sub> Cl (monocloramina)	máx. 0.2 mg/l
Temperatura	máx. 40 °C
Conductividad eléctrica	mín. 20 µS/cm

\* Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

## Consumo de agua

Conexión de agua A*	
Consumo medio cocción	2.3 l/h
Consumo máx.	0.6 l/min
Conexiones de agua A, B	
Consumo medio cocción**	3.5 l/h
Caudal máx. de agua	15 l/min

\* Valores para el dimensionamiento de un sistema de tratamiento del agua.

\*\* Incl. el agua requerida para enfriar el agua residual.

AVISO: Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

## Emisiones

Pérdida de calor*	
Latente	7128 kJ/h / 1.98 kW
Sensible	4752 kJ/h / 1.32 kW
Temperatura del agua residual	máx. 80 °C
Ruido de funcionamiento	máx. 60 dBA

\* Los valores referentes a la pérdida de calor son valores de referencia correspondientes a la norma VDI 2052.  
Para el dimensionamiento de un sistema de ventilación, póngase en contacto con su planificador técnico.

## ACCESORIOS

(Para datos detallados, consulte el folleto de accesorios)

### Kit de sobreposición

Combinaciones admisibles	6.10 sobre 6.10 6.10 sobre 10.10
--------------------------	-------------------------------------

En caso de combinar dos aparatos eléctricos

Selección "Kit de sobreposición para aparatos eléctricos maxx"

### Campana de condensación ConvoVent 4\*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	130-260 W
Corriente asignada	1.0-1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	877 x 240 x 1085 mm
Peso sin embalaje	66 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

\* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

\*\* En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

### Campana de condensación ConvoVent 4+\*

Conexión eléctrica	
Tensión asignada	1N~ 200-240V 50/60Hz
Consumo de potencia asignado	130-260 W
Corriente asignada	1.0-1.9 A
Protección por fusible	2.5 A
Dimensiones sin embalaje	
Ancho x Altura x Profundidad	877 x 373 x 1085 mm
Peso sin embalaje	85 kg
Distancia de seguridad hacia arriba**	500 mm

\* Campanas de condensación especiales disponibles para kit de sobreposición.

\*\* En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

#### Obsérvese:

- Este documento se utiliza únicamente para la planificación.
- Otros datos técnicos y las instrucciones de instalación y emplazamiento deben consultarse en el manual de instalación.