HOJA DE DATOS

evolution
MAX 2011 b



MÁXIMAS PRESTACIONES SIN CONCESIONES

El modelo más avanzado de la línea Evolution con controles SmartTouch de 10“, máxima eficiencia y comodidad para el usuario.

Automatización de la cocción, conectividad Wi-Fi, sistema de cuidado inteligente, cámara de cocción sin juntas AISI 316L.

VENTAJAS PRINCIPALES

- **Construcción TrustBuilt** | Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.
- **TrueSteam** | Resultados perfectos. Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.
- **ErgoFit** | Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.
- **FastReact UI** | Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.
- **Secure Boiler** | Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad (GN):	20 × GN 1/1
Capacidad (comidas):	400 - 600
Fuente de calor:	Electricidad
Dimensiones:	958 x 1890 x 900 mm
Potencia total:	37,2 kW
Generador de vapor:	b - boiler

Sabor bajo la corteza

TrueSteam	Resultados perfectos. Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.
Múltiples velocidades del ventilador	Ajuste preciso del flujo de aire. Apto para todo tipo de platos. Parada de seguridad del ventilador para una apertura segura de la puerta.
5D PreciseCooking	Optimiza las dimensiones de la cocción: temperatura, humedad, flujo de aire, tiempo e inteligencia de regulación. Comensales encantados.
PreciseHumidity	Controla activamente la humedad. Mantiene vivos los colores de los alimentos. Garantiza resultados uniformes. Maximiza el rendimiento.
DynaAirFlow	Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.
Válvula de tiro automático	Deshumidificación optimizada. Resultados más crujientes. Color dorado. Menor pérdida de energía.
6 puntos sonda de temperatura interna	Control preciso de la temperatura interna. Resultados perfectos. Supervisa el cumplimiento de las normas de higiene.
EasyCooking	Guía paso a paso del chef. Programas preestablecidos y técnicas de cocción. Excelentes resultados de forma sencilla.
OnlineMenu	Cientos de recetas Retigo de todo el mundo. Fácil acceso con filtros y búsqueda. Inspiración sin límites.
DeltaT Cooking	Piezas grandes perfectamente cocinadas. Evita que se queden crudas. Resultados precisos desde el centro hasta la superficie.
Programas adicionales	Parte de EasyCooking. Cocina al vacío, secado, esterilización, cocción nocturna, confitado y ahumado.
Gratin	Gratinados y platos al horno perfectamente crujientes y dorados. Color y textura ideales.
FanTiming	Gestión automática del flujo de aire. Mayor uniformidad. Preparación suave para platos delicados.
Calendario de planificación	Planifique la cocción con antelación. Realiza un seguimiento de los eventos de mantenimiento clave. Garantiza la higiene y el tiempo de actividad.

Beneficios bajo control

EvoCare	Cuidado integral: limpieza, descalcificación, mantenimiento y diagnóstico.
EvoDecalc SecureBoiler	Funcionamiento sin descalcificador posible.
EvoCleaning	Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.
EcoLogic	Reduce los costes energéticos con triple puerta de cristal, aislamiento de 50 mm e intercambiador de calor integrado. Realiza un seguimiento y muestra el consumo energético para un control total.
Conectividad a Internet	Acceso y control remotos. Posibilidad de actualizaciones automáticas de software. Posibilidad de asistencia técnica remota.
CombiOnline	Conexión sencilla y segura. Gestión de recetas. Control remoto. Estadísticas de funcionamiento.

Facilidad bajo la carga

Número máximo de **programas** / número máximo de pasos 1000/20

ErgoFit	Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.
FastReact UI	Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.
Ducha fija lateral	Solución duradera sin mecanismo de resorte.
Regen&Hold	Regeneración y mantenimiento de alimentos. Acceso con un solo toque desde la pantalla principal. Mantiene el servicio en marcha.
ReadyTemp	Enfriamiento rápido del horno. Acceso instantáneo desde la pantalla principal. Temperatura lista exactamente cuando la necesita.
RackTiming	Prepara varios platos a la vez. Temporizadores individuales y control de la temperatura interna. Ajustable por bandeja o GN.
Top&Last	Reinicio rápido de los últimos programas o de los más utilizados. Ahorra tiempo. Acelera el ritmo de cocción.
Menú Touch&Cook	Interfaz basada en pictogramas. Máxima intuición. Perfecto para el personal menos experimentado.
Función de aprendizaje	Guarda todos los cambios realizados durante el proceso. Perfecto para ajustar y repetir resultados satisfactorios.
MyControls	Interfaz personalizable. Configure perfiles de usuario, diseño de menús y valores predeterminados. Su cocina. Su configuración.
Puerta PanoramicView	Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.
Multitarea	Utilice la pantalla mientras cocina. Planifique con antelación. Mejore el flujo de trabajo en la cocina.

Confianza bajo presión

SecureBoiler	Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.
Construcción TrustBuilt	Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.
Iluminación LED	Iluminación brillante y con colores reales. Vea el punto real de cocción de los alimentos. Probado durante años para soportar el uso diario. Fabricado para durar.
CombiHealth	Estado de salud del horno en tiempo real con porcentaje de salud en la pantalla principal. Evita tiempos de inactividad. Siempre listo para servir.
Separador de grasa integrado	Reduce el humo y los olores de la grasa quemada. Mantiene el aire fresco tanto para los chefs como para los comensales. Ideal para cocinas abiertas o cocinas en carpas.
Registros HACCP	Registros instantáneos de puntos críticos. Fácil acceso. Demuestra el cumplimiento de las normas de higiene.

Opciones de la unidad

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.	
Ducha retráctil	Solución estética y que ahorra espacio.

ESPECIFICACIONES

Energía	electricidad
Generador de vapor	boiler
Capacidad	20 × GN1/1
Capacidad de comidas	400–600
Distancia entre bandejas	67 mm
Carga máx. por bandeja	15 kg
Cantidad máx. de alimentos por carga*	110 kg
Dimensiones (an × al × pr)	958 × 1890 × 900 mm
Peso de la unidad sin embalaje	-
Peso de la unidad con embalaje	-
Potencia total	37,2 kW
Poder calorífico	36 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-
Potencia del generador de vapor	36 kW
Protección de fusibles	63 A
Voltaje	3N~/400V / 50-60 Hz
Cable de alimentación recomendado:H07RN-F	5G10
Conexión de agua/drenaje	G 3/4" | 50 mm
Manguera de presión	1 / 2"
Presión del agua [bar]	2,0-6,0
Conexión de gas	-
Nivel de ruido	máx 70 dBA
Temperatura	30–300 °C

***¡La capacidad máxima indicada debe distribuirse uniformemente!**

CALIDAD DE AGUA

Presión de entrada de agua [bar]	200-600 kPa (2-6 bar)
Dureza del agua (TH)	Si la dureza del agua supera los 10 °dH, recomendamos instalar un descalcificador adecuado.
Sólidos disueltos totales	40 - 150 ppm (mg/l)
pH	7,0 - 8,5
Cloro libre	< 0,1 ppm (mg/l)
Cloro total	< 0,1 ppm (mg/l)
Cloruros	< 40 ppm (mg/l)
Hierro	< 0,1 ppm (mg/l)
Dióxido de silicio	< 13 ppm (mg/l)

CONSUMO DE AGUA

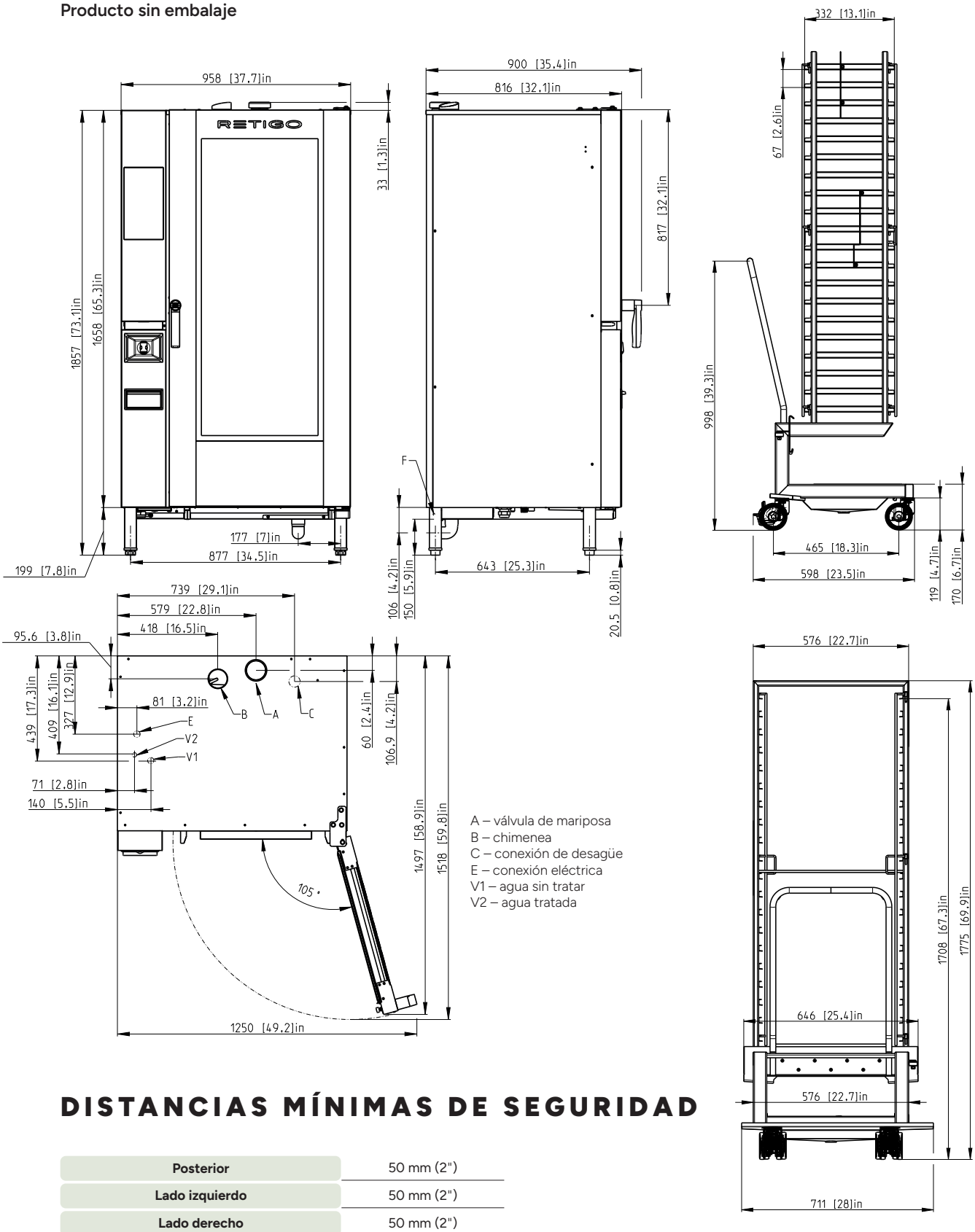
Consumo medio de agua tratada, sin incluir la limpieza (l/h)	3
Consumo medio de agua tratada, incluyendo la limpieza (l/h)	3
Flujo máximo posible de agua tratada (l/min)	0,2
Consumo medio de agua sin tratar, sin incluir la limpieza (l/h)	2
Flujo máximo posible de agua sin tratar (l/min)	7

TENSIÓN OPCIONAL

	3~/230 V / 50-60 Hz
Potencia total	37,2 kW
Poder calorífico	36 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-
Potencia del generador de vapor	-
Protección de fusibles	100 A
Cable de alimentación recomendado: H07RN-F	4G25

DIMENSIONES

Producto sin embalaje



A – válvula de mariposa
B – chimenea
C – conexión de desagüe
E – conexión eléctrica
V1 – agua sin tratar
V2 – agua tratada

DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

Posterior	50 mm (2")
Lado izquierdo	50 mm (2")
Lado derecho	50 mm (2")