# HOJA DE DATOS

**evolution**
**MAX 623 i**




## 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.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Capacidad (GN):** | 6 × GN 2/3 |
| **Capacidad (comidas):** | 30 - 50 |
| **Fuente de calor:** | Electricidad |
| **Dimensiones:** | 683 x 642 x 661 mm |
| **Potencia total:** | 5,6 kW |
| **Generador de vapor:** | i - inyección |

## 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. |
| **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

| | |
|---|---|
| **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. |
| **Registros HACCP** | Registros instantáneos de puntos críticos. Fácil acceso. Demuestra el cumplimiento de las normas de higiene. |

## Opciones de la unidad

**Puerta con bisagras a la izquierda** (disponible para los modelos 623, 611 y 1011)

**Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.**

| | |
|---|---|
| **Ducha retráctil** | Solución estética y que ahorra espacio. |

## ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| **Energía** | electricidad |
| **Generador de vapor** | inyección |
| **Capacidad** | 6 × GN2/3 |
| **Capacidad de comidas** | 30–50 |
| **Distancia entre bandejas** | - |
| **Carga máx. por bandeja** | 10 kg |
| **Cantidad máx. de alimentos por carga** | 22 kg |
| **Dimensiones (an × al × pr)** | 683 × 642 × 661 mm |
| **Peso de la unidad sin embalaje** | - |
| **Peso de la unidad con embalaje** | - |
| **Potencia total** | 5,6 kW |
| **Poder calorífico** | 5,4kW |
| **Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)** | - |
| **Potencia del generador de vapor** | - |
| **Protección de fusibles** | 10 A |
| **Voltaje** | 3N~/400V / 50-60 Hz |
| **Cable de alimentación recomendado: H07RN-F** | 5G2,5 |
| **Conexión de agua/drenaje** | G 3/4" \| 40 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!**

## TENSIÓN OPCIONAL

| | 3~/230 V / 50-60 Hz |
|---|---|
| Potencia total | 5,6 kW |
| Poder calorífico | 5,4 kW |
| Carga térmica nominal (Gas NG/LPG) | - |
| Potencia del generador de vapor | - |
| Protección de fusibles | 16 A |
| Cable de alimentación recomendado: H07RN-F | 4G2,5 |

## CALIDAD DEL AGUA

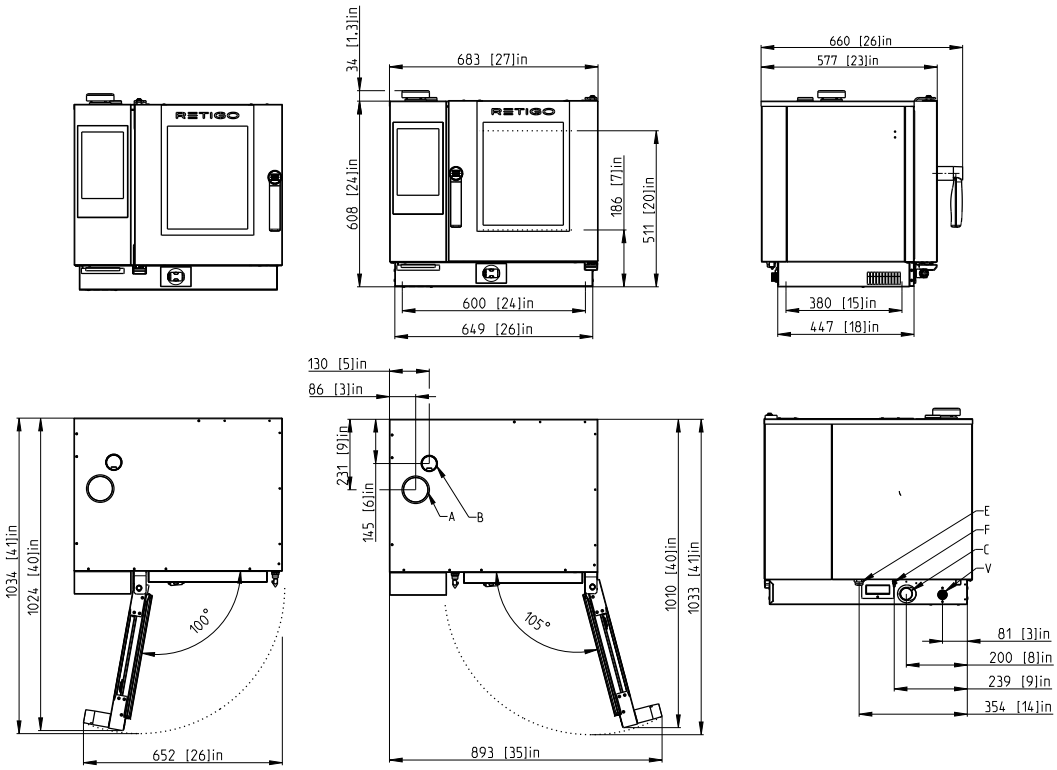
| | |
|---|---|
| **Presión de entrada de agua [bar]** | 200-600 kPa (2-6 bar) |
| **Dureza del agua (TH)** | ≤ 5°dH |
| **Sólidos disueltos totales** | 40 - 150 ppm (mg/l) |
| **pH** | 7,0 - 8,5 |
| **Cloro libre** | < 0,1 ppm (mg/l) |
| **Cloro total** | < 0,1 ppm (mg/l) |
| **Cloruros** | < 40 ppm (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)** | 4 |
| **Flujo máximo posible de agua tratada (l/min)** | 0,2 |
| **Consumo medio de agua sin tratar, sin incluir la limpieza (l/h)** | 1 |
| **Flujo máximo posible de agua sin tratar (l/min)** | 7 |

# DIMENSIONES

**Producto sin embalaje**




A – válvula de mariposa
B - chimenea
C – conexión de desagüe
E – conexión eléctrica
F - conexión a tierra
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") |