HOJA DE DATOS

evolution
ONE 2011 i



UNA BASE FIABLE PARA UN RENDIMIENTO PROFESIONAL.

Horno mixto ergonómico y de máxima fiabilidad, con mando intuitivo por botones. evoONE ofrece lo esencial con la máxima fiabilidad.
Bajo consumo, limpieza automática, mando intuitivo, cámara de cocción sin juntas de acero inoxidable AISI 316L. Confía en la sencillez.

VENTAJAS PRINCIPALES

- **Construcción robusta** | Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción sin juntas de acero inoxidable AISI 316L. Máxima higiene.
- **ErgoFit** | Diseño ergonómico. Bandejas orientadas en sentido transversal. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas.
- **Control ultrarrápido** | Interfaz intuitiva e instantánea. Responde sin demora. Flujo de trabajo más fluido en cocina. Menos estrés.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Sabor bajo la corteza

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.
Válvula de tiro automático	Deshumidificación optimizada. Resultados más crujientes. Color dorado. Menor pérdida de energía.
1 punto sonda de temperatura interna	Control de temperatura preciso en el interior. Resultados perfectos. Cumplimiento de las normas de higiene.

Facilidad bajo la carga

Número máximo de **programas** / número máximo de pasos
99/9

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.
Puerta PanoramicView	Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.

Beneficios bajo control

DynaAirFlow	Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.
EvoCleaning	Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.

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.
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

Ducha fija lateral	Solución duradera sin mecanismo de resorte.
Ducha retráctil	Solución estética y que ahorra espacio.

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.

ESPECIFICACIONES

Energía	electricidad
Generador de vapor	inyección
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
Potencia calorífica	36 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/GLP)	-
Potencia del generador de vapor	-
Protección de fusibles	63 A
Voltaje	3N~/400V / 50-60 Hz
Cable de alimentación recomendado H07RN-F	5G10
Conexión de agua / desagüe	G 3/4" | 50 mm
Manguera de presión	1 / 2"
Presión de agua [bar]	2,0-6,0
Conexión de gas	-
Nivel de ruido	máx. 70 dB(A)
Temperatura	30–260 °C

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

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

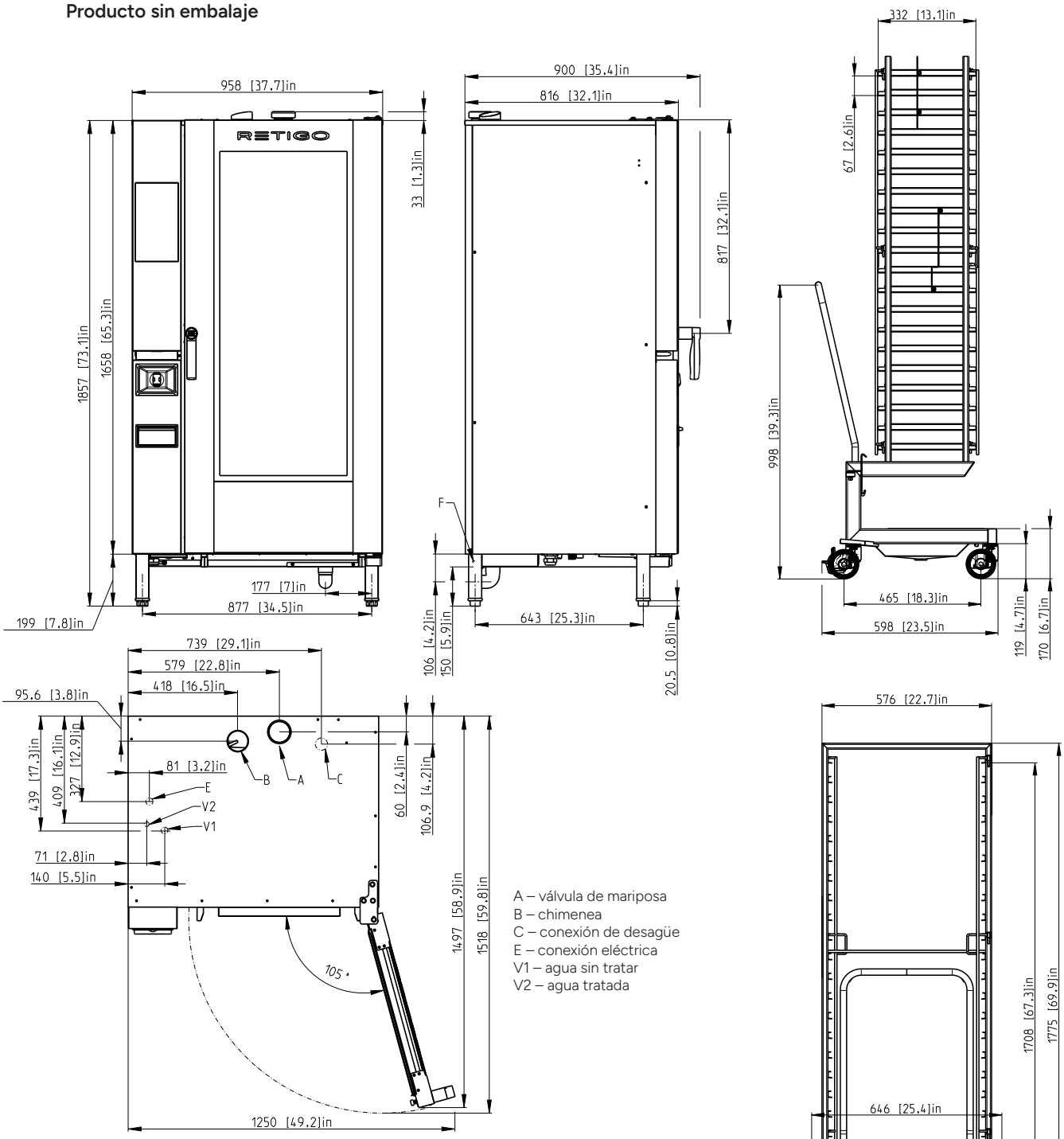
Consumo medio de agua tratada, sin incluir la limpieza (l/h)	11
Consumo medio de agua tratada, incluyendo la limpieza (l/h)	11
Flujo máximo posible de agua tratada (l/min)	0,5
Consumo medio de agua sin tratar, sin incluir la limpieza (l/h)	6
Flujo máximo posible de agua sin tratar (l/min)	7

TENSIÓN OPCIONAL

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

DIBUJOS DIMENSIONALES

Producto sin embalaje



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

DISTANCIAS DE SEGURIDAD

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