HOJA DE DATOS

evolution
ONE 623 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):	6 × GN 2/3
Capacidad (comidas):	30 - 50
Fuente de calor:	electricidad
Dimensiones:	683 × 642 × 661 mm
Potencia total:	5,6 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.
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.

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

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.

ESPECIFICACIONES

Energía	electricidad
Generador de vapor	inyección
Capacidad	6 × GN2/3
Capacidad de comidas	30–50
Distancia entre bandejas	65 mm
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	71 kg
Peso de la unidad con embalaje	-
Potencia total	5,6 kW
Potencia calorífica	5,4 kW
Carga térmica nominal (Gas NG/GLP)	-
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 / desagüe	G 3/4" | 40 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)	4
Consumo medio de agua tratada, incluyendo la limpieza (l/h)	6
Flujo máximo posible de agua tratada (l/min)	0,4
Consumo medio de agua sin tratar, sin incluir la limpieza (l/h)	2
Flujo máximo posible de agua sin tratar (l/min)	7

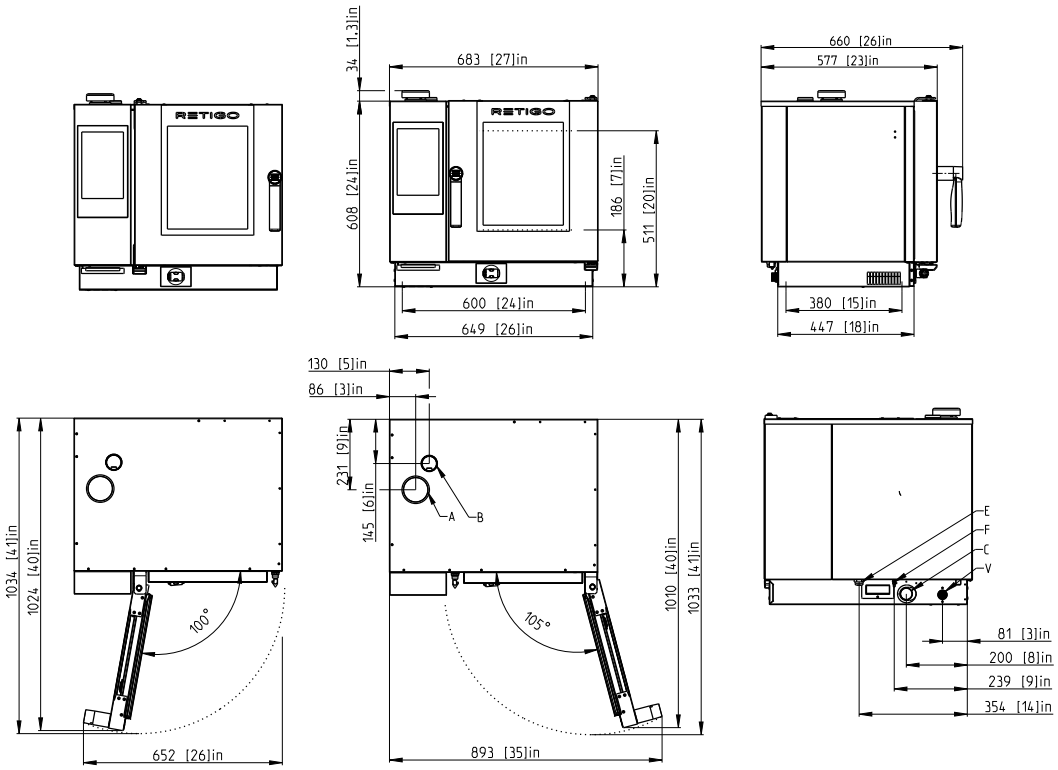
TENSIÓN OPCIONAL

	3~/230 V / 50-60 Hz	1N~ (2~)/ 230V / 50-60Hz	
Potencia total	5,6 kW	5,6 kW	3,6 kW*
Potencia calorífica	5,4 kW	5,4 kW	3,8 kW*
Carga térmica nominal (Gas NG/GLP)	-	-	-
Potencia del generador de vapor	-	-	-
Protección de fusibles	16 A	25 A	20 A*
Cable de alimentación recomendado H07RN-F	4G4	3G2,5	3G2,5

*** El valor corresponde a la conexión del bornero principal con 2/3 de la potencia de salida.**

DIBUJOS DIMENSIONALES

Producto sin embalaje



A - válvula de mariposa
B - chimenea
C - conexión de desagüe
E - conexión eléctrica
F - conexión a tierra
V - entrada de agua

DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

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