





INOXTREND®
**Ficha
técnica**
XT COMPACT CDA-111E
Descripción:


Horno profesional para la cocción de carnes, pescados, verduras etc. Indicado para: asar – cocinar a la parrilla – gratinar – dorar - glasear – estofar - cocinar al vapor – cocinar a baja temperatura.

Capacidad:	11 x 1/1 GN – 22 x 1/2 GN
Panel de mandos:	Electromecánico
Nº cubiertos indicativo:	150
Calentamiento cámara cocción:	Eléctrico
Generación vapor:	Sistema directo

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento:

	Cocción por convección	campo de temperatura entre 50°C y 270°C
	Cocción a vapor	campo de temperatura entre 50°C y 100°C
	Cocción por convección -vapor	campo de temperatura entre 50°C y 270°C con humedad regulable
	Modalidad "Cool Down"	enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

Seguridad laboral:

Uso de guantes de protección adecuados para la introducción / extracción manual de las bandejas que contienen los alimentos a cocinar. El horno está diseñado para funcionar sin supervisión.

Equipamiento de seguridad:

- fusibles de protección contra corto circuito;
- protección térmica para el motor;
- termostato de seguridad para la cámara de cocción;
- ventilador de enfriamiento del espacio motor y mandos;
- sensor magnético (sin partes en movimiento) para el apagado automático del horno a la apertura de la puerta.

Mandos, controles y automatismos:

- panel de control con símbolos claros y legibles desde cualquier ángulo;
- mandos de selección ciclo de trabajo a rotación en posiciones preestablecidas, botón para la iluminación de la cámara de cocción, control de encendido-apagado; mandos de la temperatura y el tiempo de giro libre dentro de los campos establecidos;
- control electromecánico de los parámetros de cocción con el auxilio de adecuados componentes;
- timbre para indicar el final del ciclo de cocción;
- unidad de temperatura seleccionable °C

Dispositivos, sistemas y equipamientos:

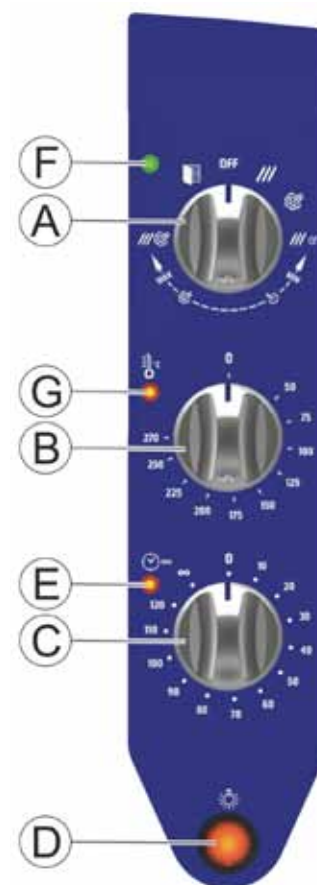
- sistema de calefacción ubicado en el lado derecho de la cámara de cocción, protegido por un panel en AISI 304, puede abrirse fácilmente y ser desmontado para la inspección y limpieza ventilador y los elementos de calefacción;
- sistema de ventilación y canalización de aire caliente con ventilador colocado en el lado derecho de la cámara de cocción, el flujo de aire caliente es transportado y dirigido por deflectores especiales a través de ranuras hechas en panel arriba mencionado;
- dispositivo de evacuación vahos (tiro) del exceso de humedad de la cámara de cocción;
- moto-ventilador con flujo de aire adecuado, de una velocidad
- Sistema automático para el abatimiento de los vapores en el desagüe de la cámara de cocción
- Iluminación con lámpara incandescente coloca en el interior de la cámara de cocción

DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL ANALOGICO

A	Selector de ciclos
B	Termostato cámara de cocción
C	Temporizador
D	Boton control lampara iluminación
E	Lámpara de control del temporizador en funcionamiento
F	Lámpara de control horno bajo tensión
G	Lámpara de control calentamiento cámara de cocción en funcionamiento

Características constructivas:

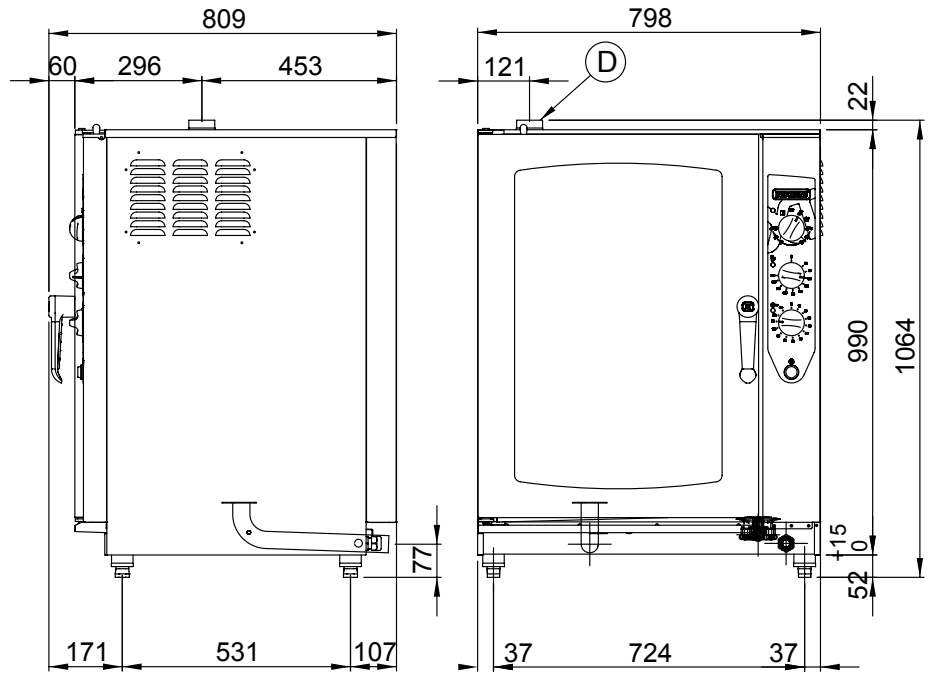
- patas en material plástico regulables en altura;
- base del horno en chapa de acero inoxidable AISI 430;
- cámara de cocción hermética, con bordes redondeados, con fondo moldeado para la contención de líquidos y paneles deflectores de acero inoxidable AISI 304;
- puerta en acero inoxidable AISI 304 con 2 cristales temperados con circulación de aire entre los mismos;
- Manillar puerta con doble sentido de apertura y cierre automático,
- bisagras puerta en AISI 304 espesor 6 mm, con sistema de anclaje regulable para garantizar la estanqueidad del vapor;
- resistencia en acero inoxidable Incoloy 800 para el calentamiento de la cámara de cocción
- ventilador cámara de cocción en acero inoxidable AISI 316;
- guarnición de la puerta (encajada en la fachada de la cámara de cocción) en goma de silicona de tipo alimenticio para altas temperaturas de uso;
- aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra de vidrio;
- paneles de revestimiento en acero inoxidable AISI 430;



Accesorios opcionales

Código	Descripción
PC-111C	Puerta con apertura contraria (especificar al pedido)
DLE	Ducha de lavado
DCF-20	Descalcificador de agua
FT-111C	Filtro antigrasa
SH-C1	Campana aspiración
SHC-C1	Campana aspiración con condensación de vapor
S-61C	Soporte
SG-61C	Soporte con guías

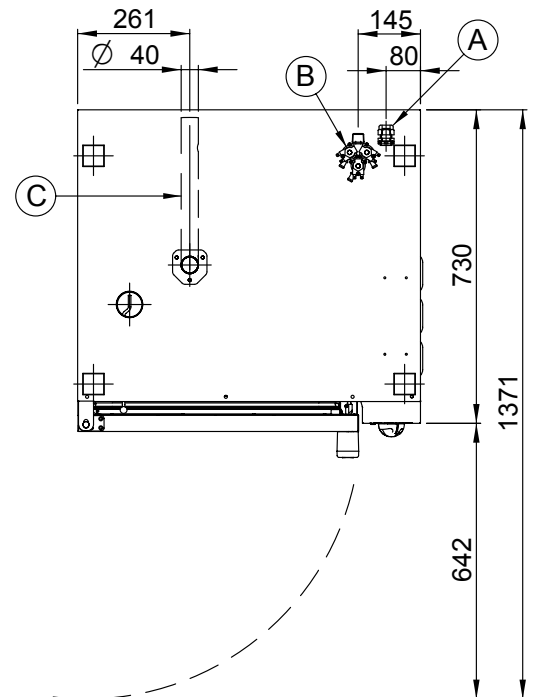
- A Conexion electrica
- B Entrada agua Ø 3/4" gas
- C Desagüe camara cocción Øe 40 mm
- D Dispositivo evacuación vahos Ø 60 mm



Dimensiones		
Capacidad	11x1/1 GN / 22x1/2 GN	
Distancia entre bandejas	67 mm	
horno solo +embalaje		
Anchura	798 mm	920 mm
Profundidad	809 mm	920 mm
Altura	1065 mm	1260 mm
Peso neto	115 kg	145 kg

Alimentación electrica	
Potencia instalada	16.3 kW
Potencia camara coccion	16 kW
Potencia motores	nº 1 x 250W
Potencia max. absorbida	16.3 kW
Tension alimentación	400V+3N ~ 50/60Hz
Absorbimiento	25 A
Sección cable electrico	nº 5 x 6 mm ²

Alimentación hidrica	
Conector agua	Ø ¾ gas
Presión agua	1.5 - 2 bar
Dureza agua	8-12 °f (French degr.)
Conductividad electrica	50 e 2000 µS/cm
Concentración cloro Cl2	< 0.2 mg/litre
Concentr. iono cloruro Cl-	<150 mg/litre
Conector desagüe agua	Øe 40 mm



SG-61C

