

# COOK MAX MASTER 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**COOK MAX MASTER  
20 GN 1/1**

**Eléctrica**

20 x GN 1/1

67

160-320

260

893 x 1018 x 1923

311

943 x 1068 x 2023

332

34,7

400/3L+N/50-60

R ¾"

DN 40

150 - 400

**COOK MAX MASTER  
20 GN 2/1**

**Eléctrica**

20 x GN 2/1

67

300-640

260

893 x 1268 x 1923

343

943 x 1318 x 2023

365

65,7

400/3L+N/50-60

R ¾"

DN 40

150 - 400

Alimentación

Capacidad GN 65 mm

Distancia entre guías GN (mm)

Comidas recomendadas por día

Temperatura máxima (°C)

Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)(mm)

Peso (kg)

Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)(mm)

Peso con embalaje (kg)

Potencia (kW)

Voltaje (V/Ph/Hz)

Agua

Desagüe

Presión de agua (kPa)

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED

Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador

3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor SmartWind. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción

40 programas con 3 fases de cocción cada uno

Sonda interna monopunto

Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción

CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare

Sistema de lavado automático MyCare

Iluminación LED de la cámara

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de doble cristal bajo emisivo

Posicionador apertura de puerta

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrados

Refrigeración del desagüe

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX5

Regeneración manual

Carro portabandejas incluido

## OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda

TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)

Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

## ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Kit de instalación hidráulica

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Cartucho descalcificador (Recambio)

Kit UltraVioletSteam

Carro portabandejas (20 GN 1/1, 20 GN 2/1)

Carro portaplatos (GN 1/1, GN 2/1)

Manta térmica (GN 1/1, GN 2/1)

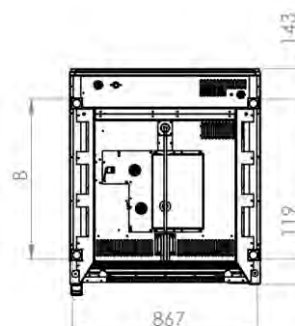
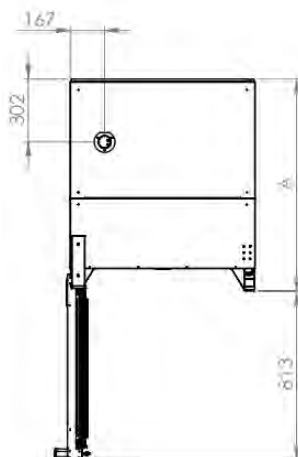
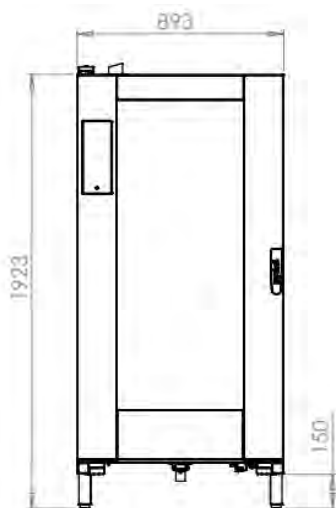
Bandejas especiales para cada cocción

Ahumador MySmoker

Kit ducha de lavado

Detergente CleanDuo

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN



### Modelo

20 GN 1/1  
20 GN 2/1

### A

1018 mm  
1268 mm

### B

756 mm  
1006 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

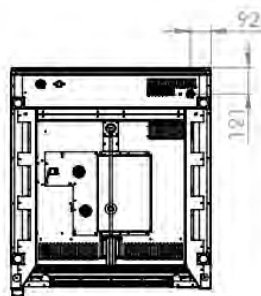
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

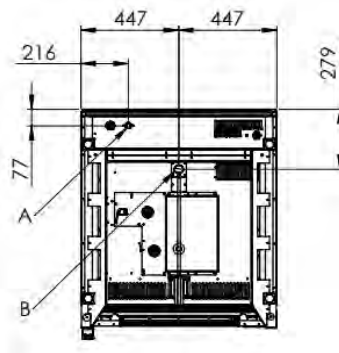


## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
20 GN 1/1	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 35
20 GN 2/1	400/3L+N/50-60	65,7	97,3	H07RN-F 5G 35
	230V/3L/50-60	65,7	169,3	H07RN-F 4G 70

## CONEXIÓN HÍDRICA



**A** Conexión 3/4" agua tratada

**B** Desagüe DN 40

### Calidad del agua

Temperatura < 30°C

Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico

Dureza entre 3° y 6° FH

PH entre 6,5 y 8,5

Cloruros inferiores a 30 ppm

Uso de descalcificador y filtro obligatorio