FICHA TÉCNICA

mychef.

COOK MASTER 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	COOK MASTER 6 GN 1/1	COOK MASTER 6 GN 2/1	COOK MASTER 10 GN 1/1	COOK MASTER 10 GN 2/1
Alimentación	**Gas**	**Gas**	**Gas**	**Gas**
Capacidad GN 65 mm	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	80	85	80	80
Recomendado para (n) raciones al día	55-120	110-240	80-160	160-320
Temperatura máxima (°C)	260	260	260	260
Dimensiones (ancho x alto x fondo) (mm)	760x902x904	760x1228x904	760x902x1194	760x1228x1194
Peso neto (kg)	130	135	147	150
Dimensiones embalaje (ancho x alto x fondo) (mm)	840x1100x1077	840x1350x1077	840x1100x1367	840x1350x1367
Peso con embalaje (kg)	143	148	160	163
Potencia eléctrica (W)	805	805	805	805
Potencia de gas (kW)	13	20	20	35
Consumo máximo de gas (m3/h) / G30 (kg/h) / G31(kg/h)	G20: 1,375 G30: 1,021 G31: 1,009	G20: 2,115 G30: 1,576 G31: 1,553	G20: 2,115 G30: 1,576 G31: 1,553	G20: 3,701 G30: 2,758 G31: 2,717
Temperatura máxima de los gases de escape (°C)	220	270	270	450
Entrada de gas	Hembra G 1/2"	Hembra G 1/2"	Hembra G 1/2"	Hembra G 3/4"
Tipos de gases disponibles	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31
Voltaje (V PhN ~ Hz)	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz
Corriente (A)	3,5	3,5	3,5	3,5
Entrada de agua potable	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150-1000	150-1000	150-1000	150-1000

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

Hasta 40 programas con tres fases de cocción
Paro del ventilador al abrir la puerta
SmartWind. 6 velocidades de ventilador e inversor de giro
Iluminación LED de la cámara
Puerta de doble cristal bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Sistema de lavado automático MyCare
Enfriamiento automático para autolimpieza
Guias en GN
Sifón integrado con refrigeración del agua de salida
Recogeaguas con vaciado automático
Sistema de drenaje automático
MultiSteam & Smartclima
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda

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

Bandejas especiales para cada cocción
Kit de ducha de lavado
Detergente Cleanduo
Ahumador MySmoker
Support table with GN guides
Kit de instalación hidráulica
Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Cartucho descalcificador (Recambio)
Base para apilados
Kit de patas regulables
Kit de aspiración frontal

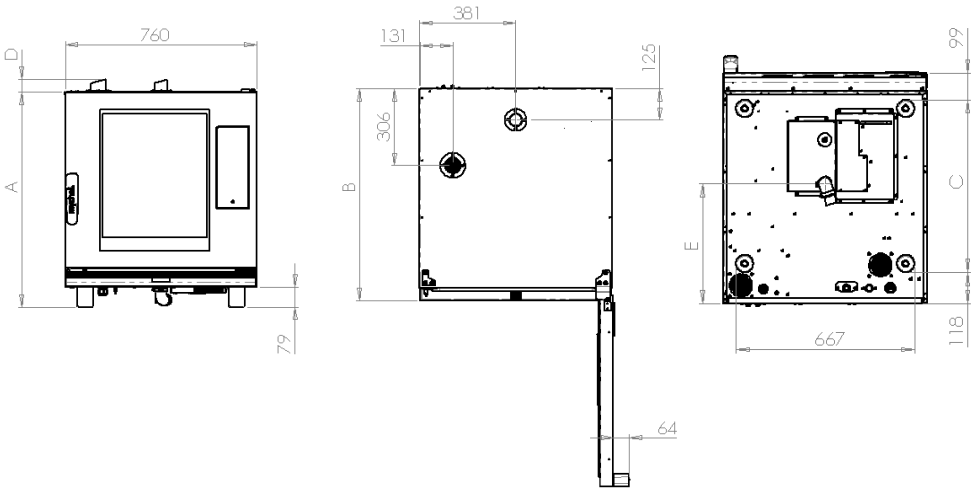
ESPECIFICACIONES GENERALES

Señalización de fin de cocción visual y acústica
Cámara de cocción con alta inercia térmica
Regeneración manual
DryOut Plus
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX4
Reflujo + Reductor de Presión + Kit de Partículas
Sonda interna (4 puntos)

ACCESORIOS

Kit para conexión externa de sonda magnética
Sonda magnetica Sous-vide (1 punto)
Kit UltraVioletSteam

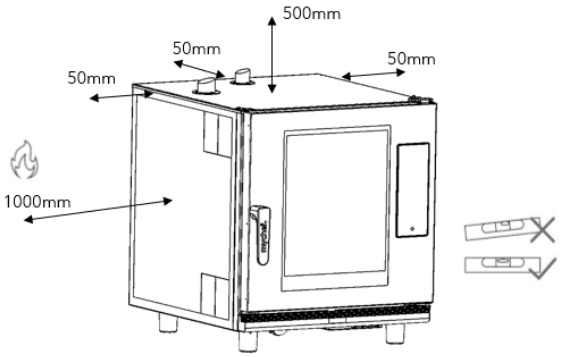
DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C	D	E
6 GN 1/1	854 mm	809 mm	642 mm	50 mm	448 mm
6 GN 2/1	854 mm	1134 mm	968 mm	50 mm	610 mm
10 GN 1/1	1143 mm	809 mm	642 mm	50 mm	448 mm
10 GN 2/1	1143 mm	1134 mm	968 mm	60 mm	610 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

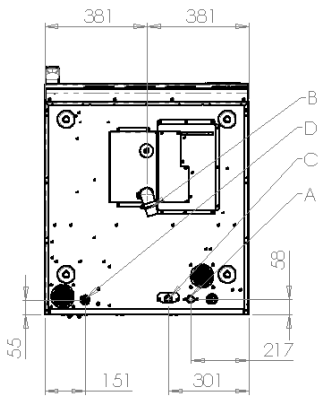
Laterales = 50 mm
Trasera = 50 mm
Superior = 500 mm
Fuentes de calor = 1000 mm
Debe situarse completamente a nivel



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Modelo	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
6 GN 1/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
6 GN 2/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
10 GN 1/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
10 GN 2/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5

CONEXIÓN DE AGUA



A Conexión ¾" agua tratada **B** Desagüe DN 40 **C** Conexión de gas **D** Conexión eléctrica

Calidad del agua	Temperatura < 30°C
	Presión de 150 to 1000 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

SUMINISTRO DE GAS

Grupo de gases*	Gas de referencia	Presión (mbar)
2H	G20	20
2H	G20	25
2E	G20	20
2E(s)	G20	20
2Er	G20/G25	20/25
3B/P	G30/G31	30
3B/P	G30/G31	50
3P	G31	37
3P	G31	50

*En caso de duda póngase en contacto con su proveedor de gas para obtener esta información.

Las categorías de gas para las que se ha probado el equipo se pueden obtener combinando los siguientes países y grupos de gas

Países		
ALBANIA	ESTONIA	ISLANDIA
AUSTRIA	ESPAÑA	ITALIA
BÉLGICA	FINLANDIA	LITUANIA
BULGARIA	FRANCIA	LUXEMBURGO
SUIZA	GRAN BRETAÑA	LETONIA
CHIPRE	GRECIA	REPÚBLICA DE MACEDONIA
REPÚBLICA CHECA	CROACIA	MALTA
ALEMANIA	HUNGRÍA	NORUEGA
DINAMARCA	IRLANDA	PAÍSES BAJOS
POLONIA	PORTUGAL	RUMANIA
SUECIA	ESLOVENIA	ESLOVAQUIA
	TURQUIA	