

# COOK MAX MASTER 20 GN 1/1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



COOK MAX MASTER  
20 GN 1/1

	Eléctrica
Alimentación	
Capacidad GN 65 mm	20 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	67
Comidas recomendadas por día	160-320
Temperatura máxima (°C)	260
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)(mm)	893 x 1018 x 1923
Peso (kg)	311
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)(mm)	943 x 1068 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332
Potencia (kW)	34,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400

## 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. Pre calentamiento 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)

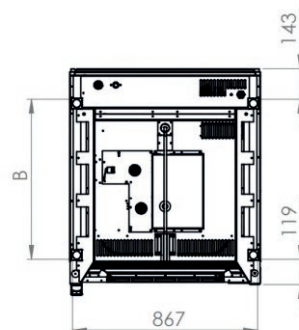
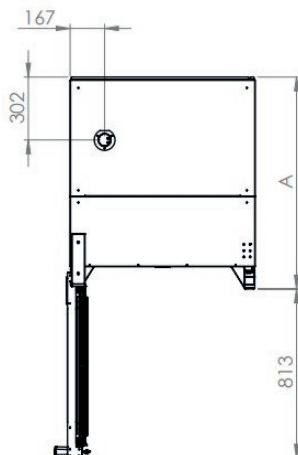
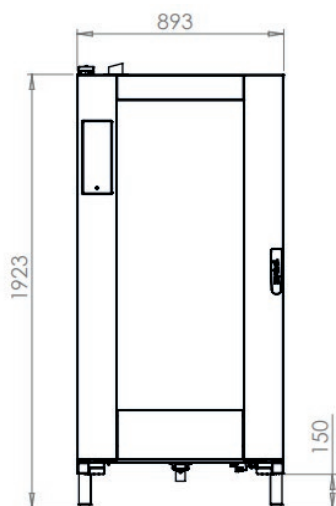
## ACCESORIOS

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

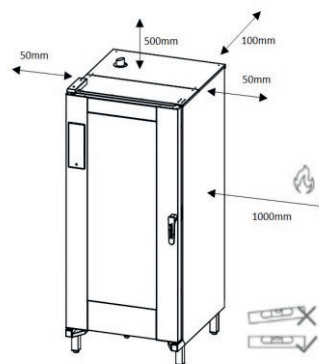
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

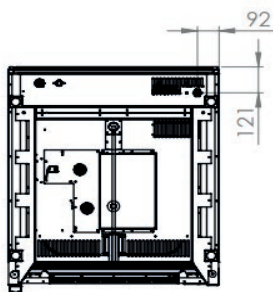
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

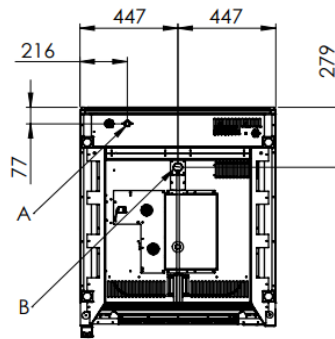


## CONEXIÓN ELÉCTRICA



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 25

## 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