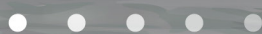


**ecomax**

# COCINA SIN LÍMITES

## FICHA TÉCNICA HORNO ECOCOMBI 10 NIVELES



*Un horno robusto para una cocina más productiva.*

# HORNO ECOCOMBI 10 NIVELES



MODELO ECOCOMBI HECME10 Y HECMG10

## THE SMART INNOVATION

### PRIME COOKING SYSTEM:

Desempeño y repetibilidad de alta calidad.

### SMART UPGRADE PACK:

Flexibilidad total. Ecomax es el primer horno combi completamente actualizable.

### SMART WASH SYSTEM:

Brinda resultados perfectos de lavado, ahorrando tiempo y dinero.

### SMART INTERFACE:

Pantalla intuitiva con iconos prácticos.

### SMART SERVICE SOLUTIONS:

Tiempo reducido de instalación y mantenimiento.

## CARACTERÍSTICAS

- Horno combi multifuncional con pantalla táctil sensible y multilinguaje.
- 6 velocidades del ventilador.
- Ventilador de función inversa automática.
- 70mm de inclinación entre las bandejas.
- Enfriamiento y calentamiento previo automático.
- Memoria para 60 recetas.
- Control automático de la válvula de ventilación.
- Adaptable a bandejas de 60x40.
- Nuevo quemador de premezcla de alta potencia.
- Modos de cocción:
  - Convección de 40° a 250°C.
  - Cocción a vapor de 40° a 100°C.
  - Cocción mixta.
  - Temperatura mínima.
  - Regeneración.
  - Delta T (opcional).

# HORNO ECOCOMBI 10 NIVELES

## SMART UPGRADE PACK

- Sistema de lavado automático.
- Control de humedad activa.
- Sonda central externa e interna (un solo punto, multipunto, sensor sous vide).
- Puerto USB.

## SOLUCIONES DE SERVICIO

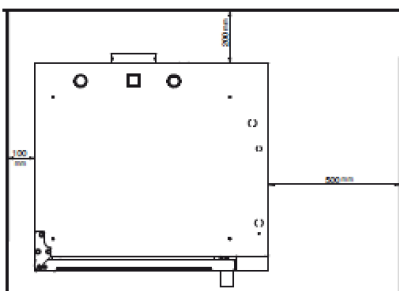
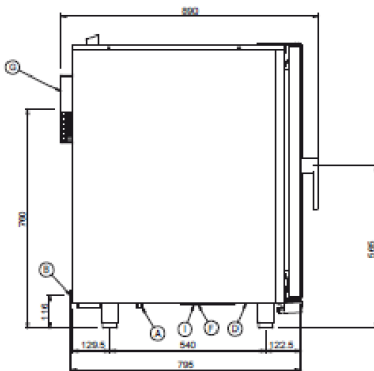
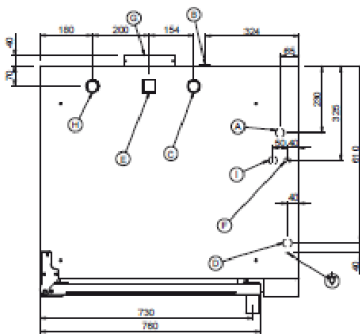
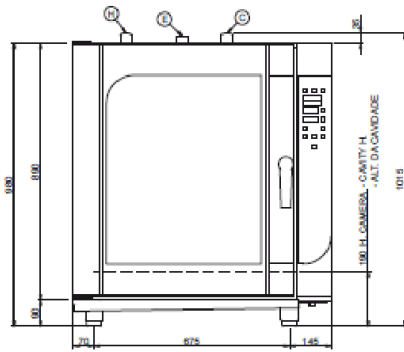
- Acceso frontal a la tarjeta electrónica de la pantalla.
- Mensajes de error indicados.
- Acceso al 90% de los componentes desde el panel lateral derecho.
- Los parámetros se pueden modificar para proporcionar la máxima personalización.

## EQUIPO

- Cámara de cocción AISI 304 con parte superior e inferior compacta y bordes redondeados.
- Manija de la puerta sólida y ergonómica.
- Puerta con doble cristal templado, fácil de abrir.
- Puerta con posiciones de bloqueo.
- Puertas con bisagras ajustables.
- Pies de altura ajustables.
- Protección IPX5.



# HORNO ECOCOMBI 10 NIVELES



- A: SOFTENED WATER INLET 3/4" G
- B: WATER DRAIN 1" G
- C: HUMIDITY VENT ø 40 mm
- D: ELECTRICAL SUPPLY
- E: AIR INLET
- F: DETERGENT INLET
- G: REAR COOLING FAN
- H: EVACUATION OF COMBUSTION PRODUCT
- I: 3/4" GAS INLET

## DATOS TÉCNICOS

### DIMENSIONES

Externas	Altura 98 cm; Ancho 89 cm; Profundidad 79.5 cm
Cavidad del horno	Altura 71 cm; Ancho 63 cm; Profundidad 44 cm

### CAPACIDADES

GN 1/1 o 53x32.5 (cm)	10
Espacio entre niveles	7 cm
PESO (kg)	160 (CME10) – 180 (CMG10)
ESPACIOS LIBRES	Parte posterior: 20 cm; parte derecha: 50 cm

RANGO DE TEMPERATURA	40° a 250° C
----------------------	--------------

<b>GAS</b>	19.5 kW
Tipo	Consumo
G30 (05/31)	0.98 kg/h
G20	1.32 m3/h
G25	1.53 m3/h

### ENERGÍA ELÉCTRICA

Voltaje	220V/3PH/60HZ ⚡
Potencia (kW)	18.5
F	13

<b>AGUA</b>	Entrada de agua: 3/4"
Presión (Mín. / Mâx.)	200/400 kPa (2/4)
Dureza	Máximo 70 ppm
Calidad del agua	Cloro: 100 mg/lmâx. / Cloro(Cl2): 0.2mg/lmâx.
Conductividad	Mín. 20 µS/cm

- A. ENTRADA DE AGUA SUAVE 3/4".
- B. TUBERÍA DE AGUA PARA EL DRENADO DE 1".
- C. VENTILA DE EXTRACCIÓN.
- D. CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- E. ENTRADA DE AIRE.
- F. CONEXIÓN DE DETERGENTE.
- G. VENTILADOR TRASERA DE ENFRIAMIENTO.
- H. CHIMENEA DE COMBUSTIÓN.
- I. ENTRADA DE TUBERÍA DE GAS A 3/4".





**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
**LATINOAMÉRICA**

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS  
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA  
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

### **CORPORATIVO LATINOAMÉRICA**

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,  
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080  
T. (55).67.200.830



[ECOMAXMEXICO.COM](http://ECOMAXMEXICO.COM)

