

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



HORNO iCOMBI CLASSIC 6 GN 1/1 A GAS

SKU : HC006RCG

Los Hornos iCombi Classis son un verdadero equipo multiuso y se convertirá rápidamente en un ayudante indispensable en tu cocina.

En una superficie de menos de 1m2, sustituye a numerosos equipos de cocción tradicionales, es robusto, potente y eficiente. Se puede operar fácilmente. Y convence con funciones que garantizan una alta calidad de cocción.

Para que con tu experiencia en la cocina, siempre obtengas el resultado buscado.

Es una herramienta que combina una alta productividad con una alta calidad de los alimentos.



Especificaciones Técnicas

- Capacidad: 6 x 1/1GN
- Número de Comidas al día: 30 - 100
- Rack Longitudinal GN: 1/1 - 1/2 - 2/3 - 1/3 - 2/8 GN
- Dimensiones: 850 x 842 x 754 mm
- Peso: 101 Kg

- Carga conectada eléctrico: 0.6Kw
- Fusible: 1 x 16Amp
- Alimentación de la red: 1NAC 230V
- Alimentación Toma de gas: 3/4" IG
*Gas Natural /Gas Licuado G30**
- Máx. Carga térmica nominal: 13Kw/13.5Kw
- Potencia "Aire caliente": 13Kw/13.5Kw
- Potencia "Vapor": 12Kw/12.5Kw

- Alimentación de agua : R 3/4"
- Desagüe: DN 50
- Presión de agua : 1,0 - 6,0 bar

* Para asegurar un funcionamiento adecuado, debe asegurarse la presión del flujo de la conexión correspondiente:

- GAS NATURAL H G20: 18 - 25mbar (0,261 - 0,363 psi).
- GAS NATURAL L G25: 20 - 30mbar (0,290 - 0,435 psi).
- GAS LICUADO G340 y G31: 25 - 57,5mbar (0,363 - 0,834 psi).

Hasta un **105** Litros/seg
Deshumidificación

300°C
Aire Caliente

máx.
Saturación de vapor

* Esto significa más rendimiento, mayor productividad, menos consumo de recursos

Ventajas:

- FÁCIL MANEJO : Perilla giratoria con función de empuje. Pantalla a color, símbolos para trabajo más intuitivo.
- PROGRAMACIÓN SENCILLA: Programación individual de hasta 100 programas con procesos de cocción de hasta 12 pasos c/u.
- CLIMA PLUS: La máxima potencia de deshumidificación y el ajuste de la humedad en intervalos de 10%, crean un clima preciso en la cámara de cocción. Para resultados rápidos.
- CONEXIÓN ADICIONAL: La interfaz LAN o WiFi opcional permite la conexión a ConnectdCooking.
- VENTILADORES: Gracias a los 3 ventiladores y al diseño de la cámara de cocción, se garantiza una distribución óptima del calor y, por lo tanto, un gran aporte de energía a los alimentos.
- LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN: Limpieza automática, también durante la noche, pastillas de limpieza sin fosfatos y un consumo reducido de detergente.
- ILUMINACIÓN LED de la cámara de cocción: Gracias a la alta intensidad y al color neutro de la luz interna, se puede distinguir rápidamente el grado de cocción exterior de los alimentos.
- VALE LA PENA: la conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto y hace que el trabajo sea más agradable.



*Ducha de mano integrada.



*Iluminación LED de la cámara de cocción.

CERTIFICACIONES:

