

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



HORNO iCOMBI PRO 20 GN 1/1 A GAS

SKU : HCP20RAG

Los Hornos iCombi PRO son Eficiencia optimizada: olvídate de los equipos de cocción que ocupan mucho espacio y deja que el iCombi Pro haga el trabajo. En menos de 1m2. Carnes, pescados, aves, vegetales, productos de panadería. A la carta, servicio de catering, delivery servicio a domicilio, servicio informal.

Gracias a la combinación de sus asistentes inteligentes, puede realizar tareas múltiples. Así, con su circulación de aire y su deshumidificación eficientes, iDensityControl asegura un 50%* más productividad con un 10%* menos tiempo de cocción. Y ofrece resultados parejos, incluso en los bordes. Al mismo tiempo, su manejo intuitivo ofrece un apoyo óptimo al usuario y minimiza los errores. Para que la producción siga, siga y siga.



Tienes un objetivo, el iCombi Pro sabe cómo alcanzarlo.

Especificaciones Técnicas

- Capacidad: 20 x 1/1GN
- Número de Comidas al día: 150 - 300
- Rack Longitudinal GN: 1/1 - 1/2 - 2/3 - 1/3 - 2/8 GN
- Dimensiones: 877 x 913 x 1807 mm
- Peso: 284 Kg

- Carga conectada eléctrico: 1,3Kw
- 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: 42Kw/44Kw
- Potencia "Aire caliente": 42Kw/44Kw
- Potencia "Vapor": 38Kw/40Kw

- 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 **70%**
menos de consumo
de energía

60%
menos en
mano de obra

95%
menos de consumo
de aceite

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

Ventajas:

- CONCEPTO DE MANEJO INTUITIVO : guía al usuario a través del proceso de producción con imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas.
- INTELIGENCIA CULINARIA: iCookingSuite conoce el camino hacia el resultado de cocción deseado y lo produce siempre igual, una y otra vez. Con excelente calidad. Además, puede intervenir en la ruta de cocción en cualquier momento o pasar de una carga simple a una mixta.
- WiFi INTEGRADA: Con la interfaz WiFi integrada, el iCombi Pro se conecta a internet y a ConnectedCooking tan fácilmente como cualquier smartphone.
- ENERGY STAR PARTNER: Calificación excelente en términos de eficiencia energética. El iCombi Pro fue probado por uno de los programas de certificación más estrictos.
- PRODUCCIÓN EFICIENTES DE COMIDAS: El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar cada plato en función del clima de cocción. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.
- LIMPIEZA ULTRA RÁPIDA: De sucio a limpio en aproximadamente 12 minutos; eso sólo lo logra el iCombi Pro. Incluso la limpieza estándar ahorra un 50%* de tiempo y de detergente.
- DISEÑADOS CUIDADOSAMENTE: Con más turbinas, la geometría de la cámara de cocción optimizada y una mayor potencia de deshumidificación, permite cargar hasta un 50% más de productos por cocción*. Calidad de los alimentos mejorada. Para mayor productividad.

- Todo lo que haces, ahora podrás hacerlo aún mejor.



*Ducha de mano integrada.



*Iluminación LED de la cámara de cocción.

CERTIFICACIONES:

