



*Imagen referencial.

HORNO iCOMBI PRO XS 6GN 2/3 ELÉCTRICO

SKU : HCP06RXS

Construcción completa en acero inoxidable.

Voltaje: 3 AC, 220 V, 50/60 Hz, 5.3 kW

Peso: 67 kg

Medidas: Frente 65.5 cm, Fondo 55.5 cm, Alto 56.7 cm

Deshumidificación activa de la cámara de cocción altamente eficaz: hasta 105 l por segundo

Cocción al Vapor 30°C–130°C, Aire caliente 30 °C–300 °C, Combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C

Pantalla TFT a color de alta resolución, de 10.1 pulgadas y pantalla táctil capacitiva.

Monitoreo remoto de los sistemas de cocción desde una PC

Ducha de mano integrada con dispositivo retráctil automático

Inyección manual de vapor

Indicador digital de temperatura

Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua

Consumos

- Potencia "Modo de vapor" : 5 kW
- Potencia "Aire caliente" : 5 kW
- Fusible automático : 20 A
- Voltaje: 3 AC, 220 V, 50/60 Hz
- Dimensiones: 655x555x567mm
- Peso: 67 Kg

Conexión al agua

- Toma de agua (conexión de gas) : 3/4"
- Presión del agua (presión de flujo) : 1,0 - 6,0 bar
- Caudal de flujo máximo por sistema de cocina : 5 l/min
- Desagüe : DN 40
- Cantidad máx. de aguas residuales a corto plazo : 0,4 l/seg.

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

