

iCombi Pro 10 -1/1 G

HORNO COMBINADO A GAS LICUADO, 10 GN 1/1

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	0.9 kW
Corriente	4.1 A
Enchufe	Monofásico Industrial 1X16A
Altura	160 cm



GAS (GLP G30)

Potencia	23 kW
Diámetro	3/4"
Presión	25 – 57.5 mbar
Llave	A la vista
Altura	60 cm



SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4"
Dureza	50 -100 ppm
Presión	1- 6 bar
Caudal	12 l/min máx.
Altura	30 cm



DESAGÜE

Diámetro	2" (DN 50)
Tipo	Cobre
Aguas residuales	0.4 l/seg.
Altura	A piso, sifonado



CARACTERÍSTICAS

Construcción cámara:	Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo:	85 x 77.5 x 106.4 cm
Dimensiones empaque:	93.5 x 95.5 x 125 cm
Capacidad:	11 GN 1/1
Rango de T°	30°C - 300°C
Carga máxima:	4.5 kg por bandeja
Carga máxima total:	45 kg
Peso neto:	149 kg
Peso embalaje:	170 kg

- Sistema de cocina inteligente en red con los modos operativos Aves, Carne, Pescado, Platos con huevo/Postres, Guarniciones/Verduras, Productos de panadería y Finishing, y los métodos de cocción Rehogar, Estofar, Panadería tradicional y Parrilla.
- Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.
- Asistentes inteligentes: iDensityControl, iCookingSuite, iProductionManager, iCareSystem.
- Ventilador con 5 velocidades del rotor programables manualmente de forma inteligente.
- Programación de hasta 1.200 programas con 12 pasos c/uno.
- Transferencia de los programas a través de Connected Cooking o USB.
- Señalización óptica de carga y descarga por iluminación LED con ahorro de energía.
- Sugiere los programas de limpieza y las cantidades necesarias de productos de cuidados, basándose en el grado de suciedad del sistema de cocina.
- Visualización del estado de limpieza actual y el estado de descalcificación.
- Temperatura de contacto de la puerta de la cámara de cocción, máxima de 73°C.
- Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1.6m, con armazón inferior de RATIONAL.
- **Requiere uso de ablandador de agua.**

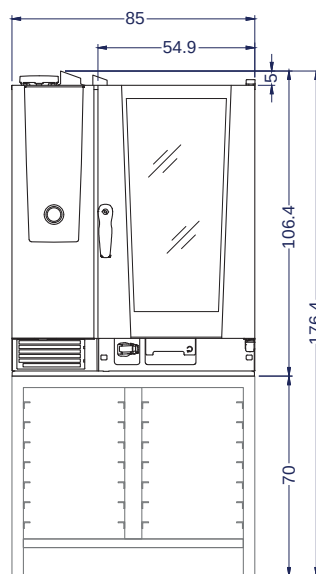


Imagen referencial

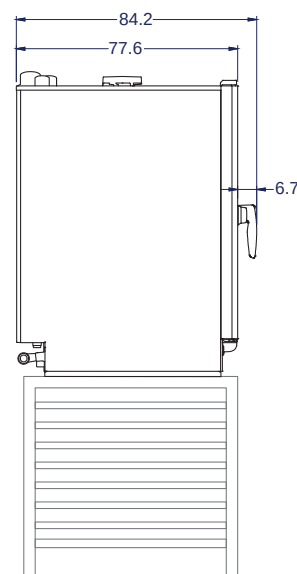


PLANIMETRÍA

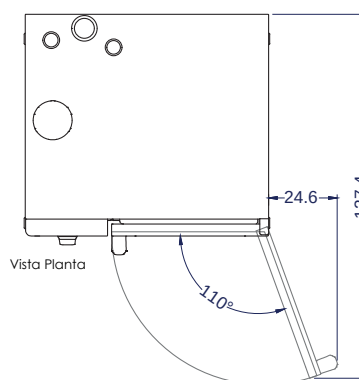
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda



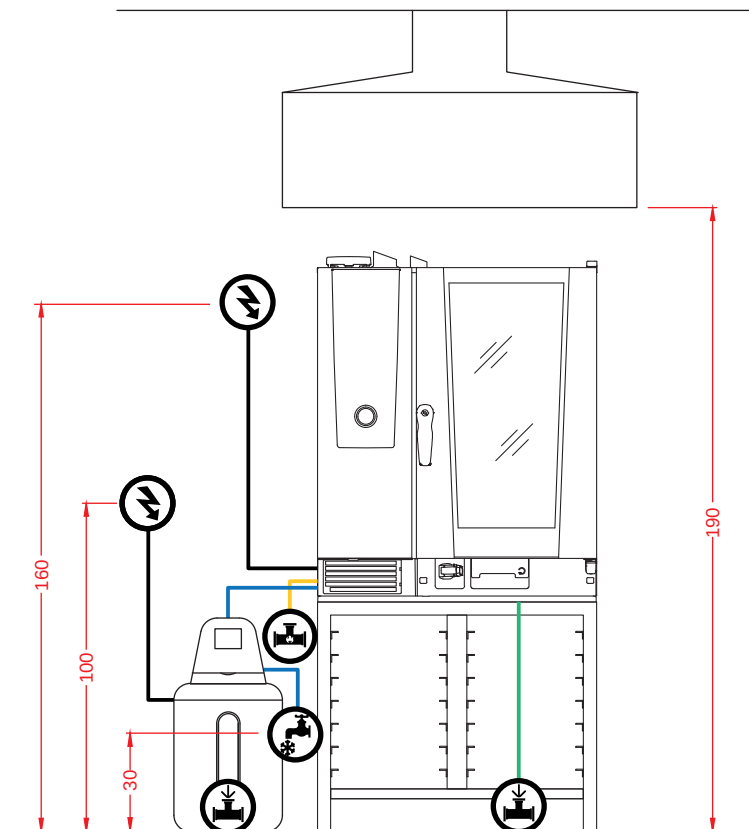
Vista Planta

DETALLE INSTALACIÓN

Equipo requiere de **campana de extracción**. Campana debe medir **130cm de profundidad** para una correcta extracción de vahos. Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).

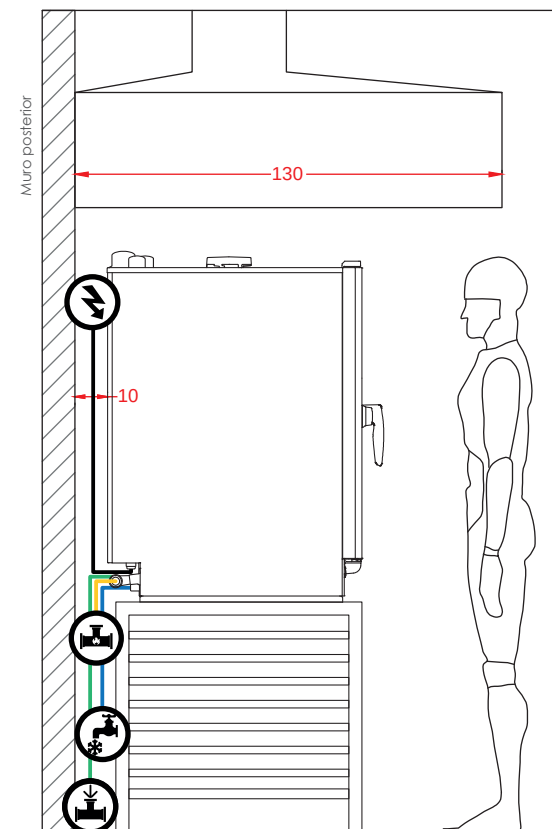
NOTA:

Se requiere de KIT CONEXIÓN HORNO RATIONAL para la instalación del horno.



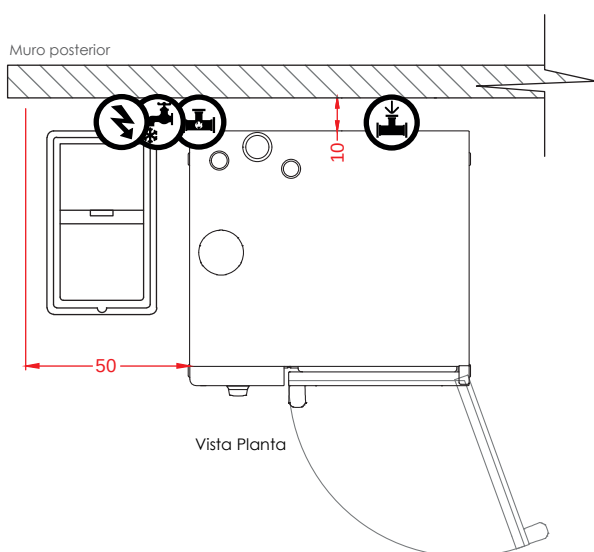
Revisar conexiones de ablandador, en la ficha de este equipo.

Vista Elevación



Vista Izquierda

Operario,
estatura 175cm



Vista Planta

Equipo debe estar alejado al menos **50cm**, al lado izquierdo (ubicación panel).

Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 10cm.

Equipo requiere suministro de **agua blanda**. De no existir este requerimiento en el lugar, debe ser instalado con **ablandador de agua**, quien abastecerá al equipo, directamente.

Conexiones eléctrica y desagüe de Horno y ablandador, deben ser instalados por separado.

Altura atril de proveedor, 70 cm.

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantenimiento y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. **Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.**

Conversión tipo de gas:

Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada. Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas. Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.