

iCombi Pro 20 -1/1 G

HORNO COMBINADO A GAS LICUADO, 20 GN 1/1

IMEGA
VENTUS SpA.
LÍDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	1.3 kW
Corriente	5.9 A
Enchufe	Monofásico Industrial 1X16A
Altura	160 cm



GAS (GLP G30)

Potencia	44 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:	87.7 x 84.7 x 187.2 cm
Dimensiones empaque:	100.8 x 101.3 x 204.3 cm
Capacidad:	20 GN 1/1
Rango de T°	30°C - 300°C
Carga máxima:	4.5 kg por bandeja
Carga máxima total:	90 kg
Peso neto:	267 kg
Peso embalaje:	304 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.**

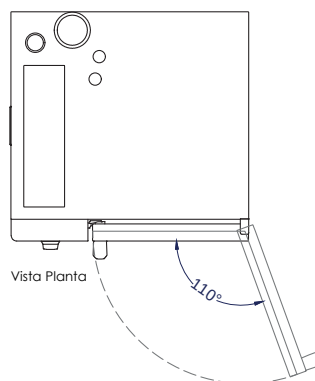
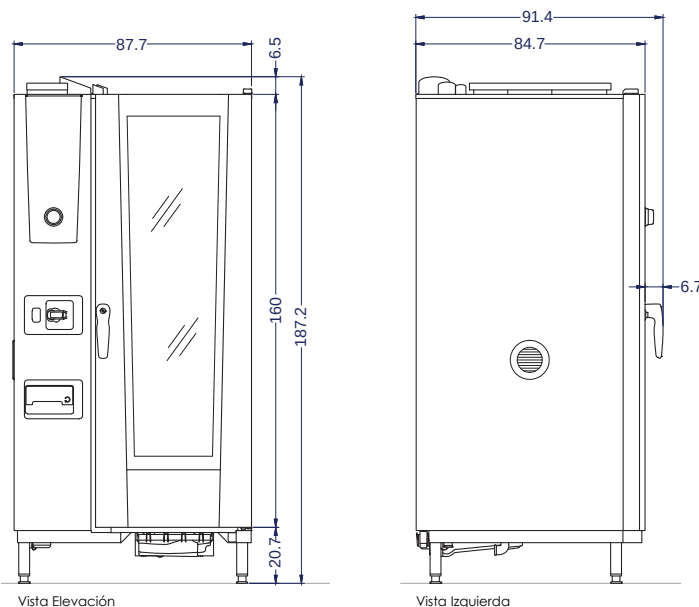


Imagen referencial



PLANIMETRÍA

Unidad: cm

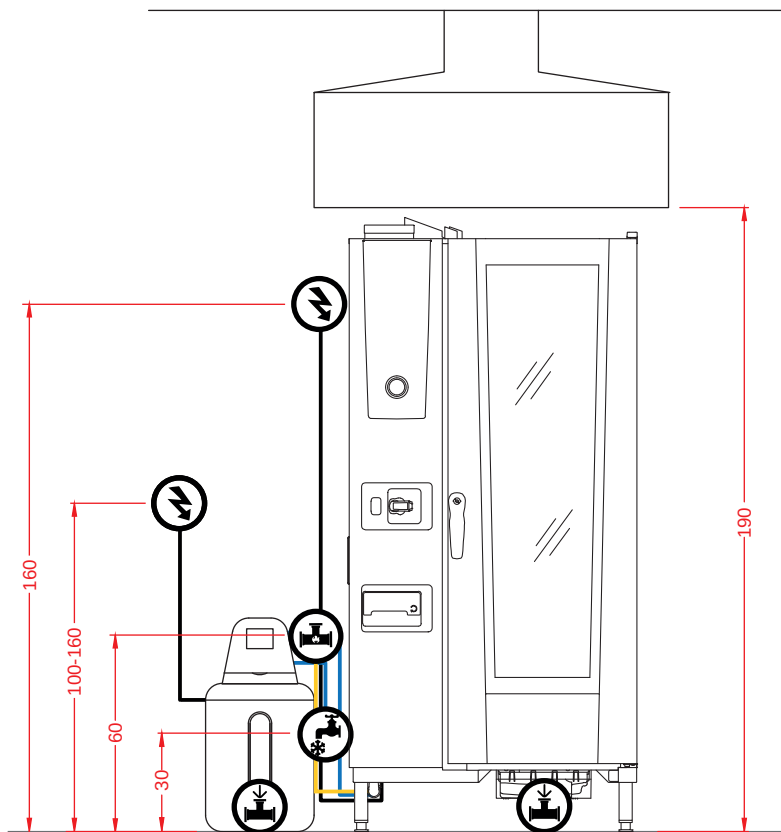


DETALLE INSTALACIÓN

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).

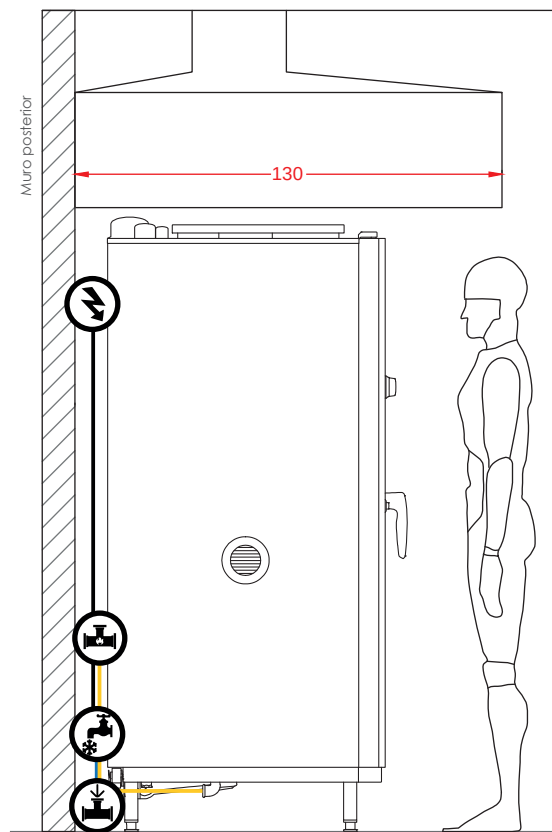
NOTA:

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



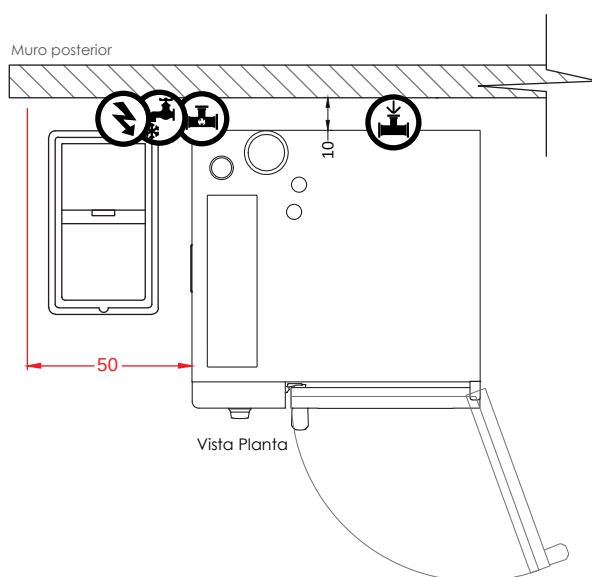
Vista Elevación

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



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.

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantención 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.