

iCombi Classic 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:	143 kg
Peso embalaje:	164 kg

- Vaporizador Combi para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales, con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.
- Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos.
- Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad.
- ClimaPlus: Clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara con 5 velocidades programables manualmente.
- Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional.
- Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara mediante el ventilador.
- Medición temperatura a núcleo por sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio).
- Transferencia sencilla de los programas a través de USB.
- Ducha de mano integrada.
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- 4 programas de limpieza potentes para una limpieza sin vigilancia, también por la noche.
- Care-System: Limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor.
- Se recomienda realizar un mantenimiento periódico, según recomendaciones del fabricante RATIONAL.
- **Requiere uso de ablandador de agua.**

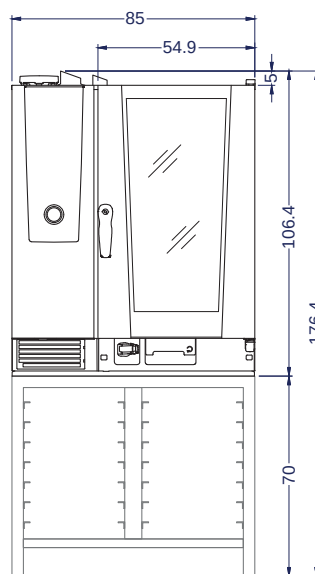


Imagen referencial

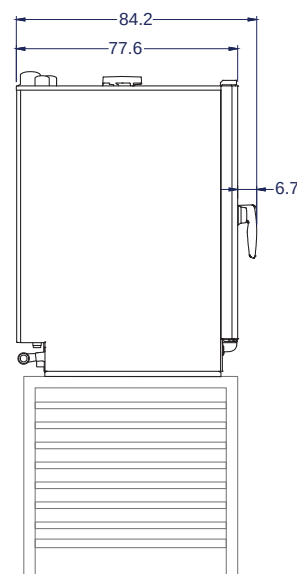


PLANIMETRÍA

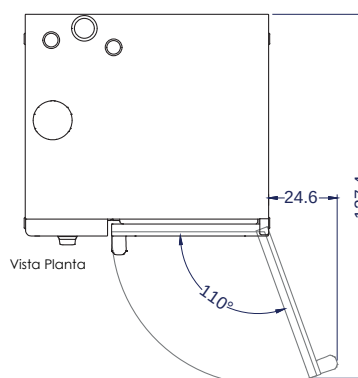
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda



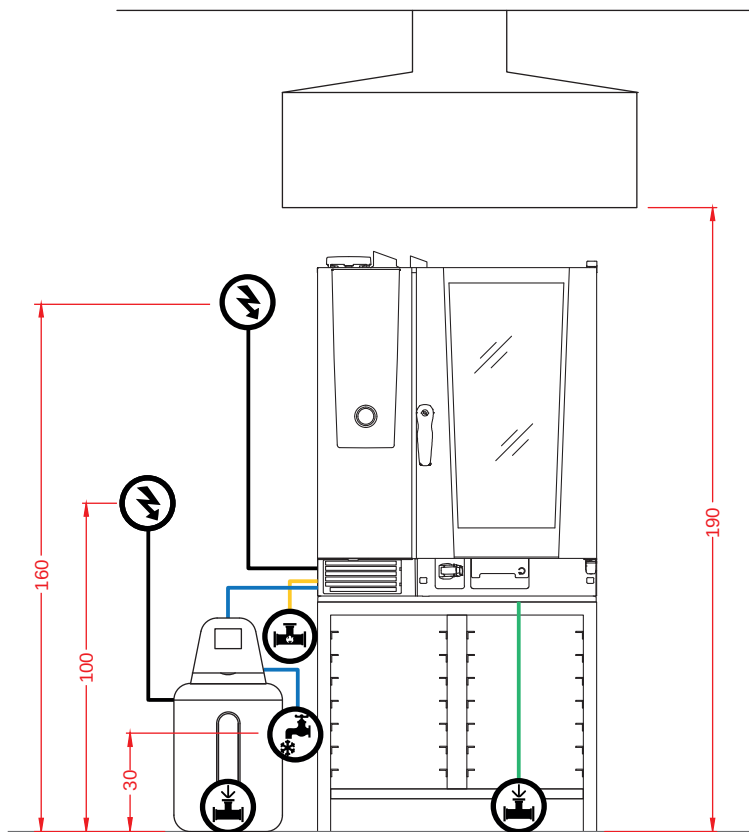
Vista Planta

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).

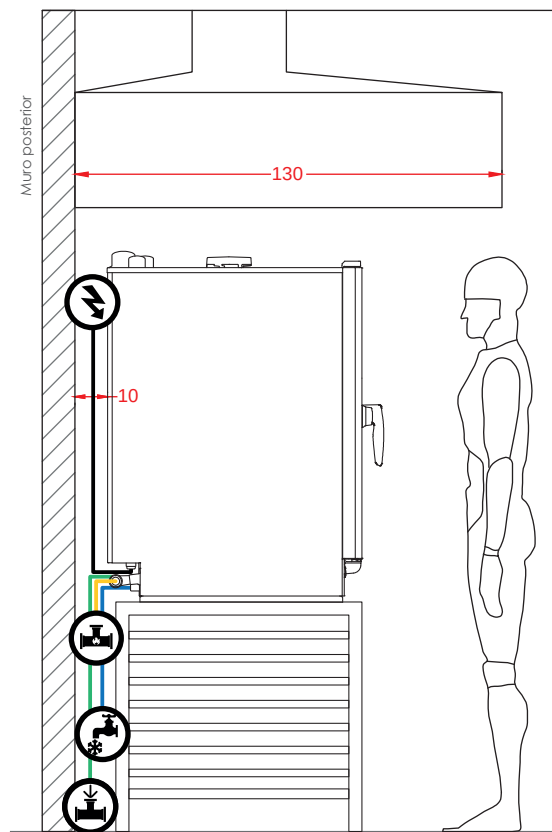
NOTA:

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



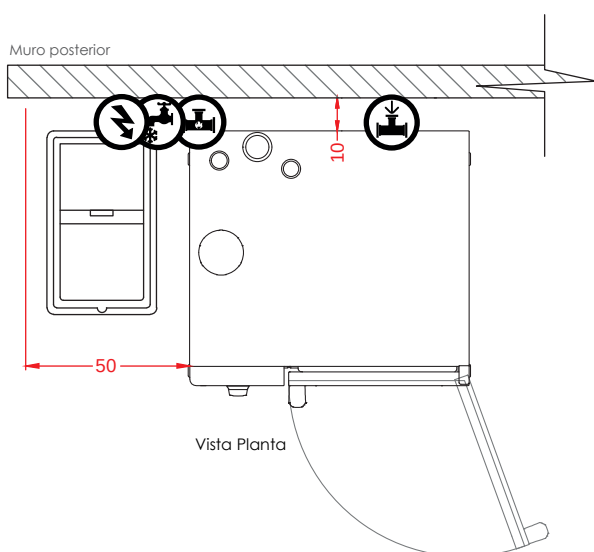
Revisar conexiones de ablandador, en la ficha de este equipo.

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.