



Funciones:

- Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30 °C–130 °C, Aire caliente 30 °C–300 °C, Combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C
- Sistema ClimaPlus – medición de la humedad con precisión, ajuste y control en 10 pasos.
- Proceso de Finishing para emplatado de banquetes y contenedores.
- Sistema Care-System - sistema de limpieza automática y cuidado para la cámara de cocción y el generador de vapor. Con 4 programas - limpieza ligera, media o fuerte, lavado sin pastillas.
- Descalcificación automática: permite prescindir de sistemas de ablandamiento de agua, así como de la descalcificación manual del generador de vapor.
- Deshumidificación activa de la cámara de cocción altamente eficaz: hasta 105 l por segundo para obtener los mejores resultados de cocción.
- Función de enfriamiento seleccionable manualmente para un enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción.

Características del equipamiento:

- Sonda térmica
- Ducha de mano integrada
- 100 programas con hasta 12 pasos
- 5 Velocidades programables de circulación de aire
- Interface USB

iCombi Classic

6-2/1

Versión eléctrica y a gas

Capacidad 6 x 2/1 GN

Número de comidas por día 60-160

Rack longitudinal (GN) 2/1, 1/1 GN

Ancho 1072 mm

Profundidad (incluida de la puerta) 1042 mm

Altura 754

Alimentación de agua R 3/4"

Desagüe DN 50

Presión de agua 1.0-6.0 bar

Eléctrico

Peso 128 kg

Potencia de conectada 17.5 kW

Fusible 3 x 63 A

Alimentación de la red 3 AC 200 V

Potencia " Aire caliente " 16.64 kW

Potencia 'vapor' 16.64 kW

Gas

Peso 139 kg

Carga conectada – eléctrico 0.9 kW

Fusible 1 x 16 A

Alimentación de la red 1 NAC 127 V

Alimentación / Toma de gas 3 /4" IG

Gas natural/ Gas líquido G30

Max. Carga térmica nominal 28 kw /29.5 kW

Potencia "Aire caliente" 28 kw /29.5 kW

Potencia 'vapor' 21 kw /22 kW