



Características del equipamiento:

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

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 KlimaPlus – 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.

iCombi Classic	20-1/1
Versión eléctrica y a gas	
Capacidad	20 x 1 /1 GN
Número de comidas por día	150-300
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1 /2, 2 /3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	877 mm
Profundidad (incluida de la puerta)	913 mm
Altura	1807 mm
Alimentación de agua	R 3 /4 "
Desagüe	DN 50
Presión de agua	1.0-6.0 bar
Eléctrico	
Peso	231 kg
Potencia de conectada	34.5 kW
Fusible	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 AC 200 V
Potencia " Aire caliente "	33.28 kW
Potencia 'vapor'	33.28 kW
Gas	
Peso	276 kg
Carga conectada – eléctrico	1.3 kW
Fusible	1 x 16 A
Alimentación de la red	2 NAC 127 V
Alimentación / Toma de gas	3 /4" IG
Gas natural/ Gas líquido G30	
Max. Carga térmica nominal	42 kw / 44 kW
Potencia "Aire caliente"	42 kw / 44 kW
Potencia 'vapor'	38 kw /40 kW