



#### Características del equipamiento:

- Sonda térmica
- Ducha de mano integrada
- 1.200 programas con hasta 12 pasos programables libremente
- 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
- iCookingSuite - Tecnología de cocción inteligente que gestiona todos los parámetros de cocción importantes como la temperatura, el clima interior del equipo, la velocidad del aire y el tiempo de cocción se ajusten periódicamente con el fin de obtener el resultado de cocción que se desee. 7 modos de cocción.
- iProductionManager - Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Incluso con carga mixta. Disposición automática optimizada tras el menor tiempo o el menor consumo de energía
- iDensityControl - Manejo eficiente del clima mediante sensores inteligentes, un sistema de calefacción de alto rendimiento y un generador de vapor fresco. La circulación inteligente del aire hace que la energía esté disponible donde se necesita.
- Proceso Finishing automático e inteligente para banquetes, buffets, servicio a la carta, etc.
- iCareSystem - Sistema inteligente de limpieza y descalcificación que detecta el estado actual de suciedad y recomienda la fase de limpieza ideal, así como la cantidad de productos químicos.
- Descalcificación automática: permite prescindir de sistemas de ablandamiento de agua, así como de la descalcificación manual del generador de vapor.
- Función de enfriamiento automático para el control inteligente del clima, con inyección de agua (deseleccionable) para un enfriamiento más rápido.
- Deshumidificación activa de la cámara de cocción altamente eficaz: hasta 105 l por segundo para obtener los mejores resultados de cocción.

<b>ICombi Pro</b>	<b>6-1/1</b>
<b>Versión eléctrica y a gas</b>	
<b>Capacidad</b>	6 x 1/1 GN
<b>Número de comidas por día</b>	30-100
<b>Rack longitudinal (GN)</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
<b>Ancho</b>	850 mm
<b>Profundidad (incluida de la puerta)</b>	842 mm
<b>Altura</b>	754 mm
<b>Alimentación de agua</b>	R 3/4"
<b>Desagüe</b>	DN 50
<b>Presión de agua</b>	1.0-6.0 bar
<b>Eléctrico</b>	
<b>Peso</b>	99 kg
<b>Potencia de conectada</b>	10.1 kW
<b>Fusible</b>	3 x 32 A
<b>Alimentación de la red</b>	3 AC 200 V
<b>Potencia " Aire caliente "</b>	9.47 kW
<b>Potencia 'vapor'</b>	8.32 kW
<b>Gas</b>	
<b>Peso</b>	117 kg
<b>Potencia eléctrica conectada</b>	0.6 KW
<b>Fusible</b>	1 x 16 A
<b>Alimentación de la red</b>	1 NAC 127 V
<b>Conexión de gas</b>	3 /4" IG
<b>Gas natural/ Gas líquido G30</b>	
<b>Max. Carga térmica nominal</b>	13 kW/13.5 kW
<b>Potencia "Aire caliente"</b>	13 kW/13.5kW
<b>Potencia 'vapor'</b>	12 kW/12.5 kW