


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: Vapor30 °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.

ICombi Pro	10-1/1
Versión eléctrica y a gas	
Capacidad	10 x 1/1 GN
Número de comidas por día	80-150
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3,2/8 GN
Ancho	850 mm
Profundidad (incluida de la puerta)	842 mm
Altura	1014 mm
Alimentación de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 50
Presión de agua	1.0-6.0 bar
Eléctrico	
Peso	127 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	155 kg
Potencia eléctrica conectada	0.9 KW
Fusible	1 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 127 V
Conexión de gas	3 /4" IG
Gas natural/ Gas líquido G30	
Max. Carga térmica nominal	22 kW/23 kW
Potencia "Aire caliente"	22 kW/23 kW
Potencia 'vapor'	20 kW/21 kW