iCombi Classic 10 -1/1 G

HORNO COMBINADO A GAS NATURAL, 10 GN 1/1

IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	0.9 kW
Corriente	4.1 A
Enchufe	Monofásico Industrial 1X16A
Altura	160 cm

GAS (Gas Natural G20)

Potencia	22 kW
Diámetro	3/4"
Presión	18 – 25 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.**

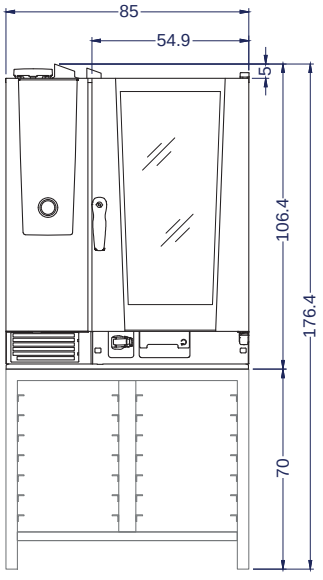


Imagen referencial

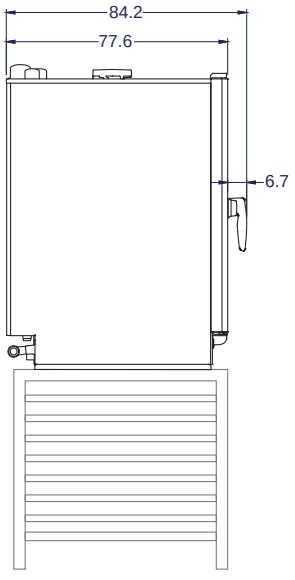
RATIONAL

PLANIMETRÍA

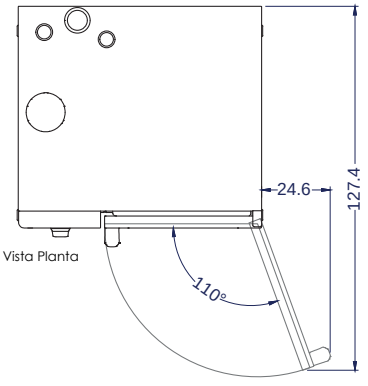
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

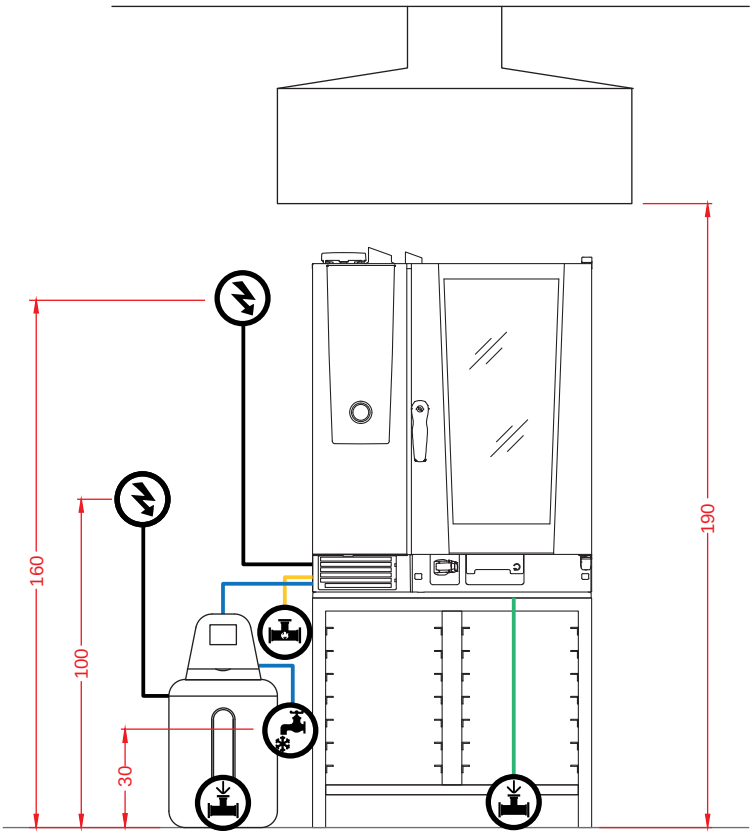
iCombi Classic 10 - 1/1 G

HORNO COMBINADO A GAS NATURAL, 10 GN 1/1

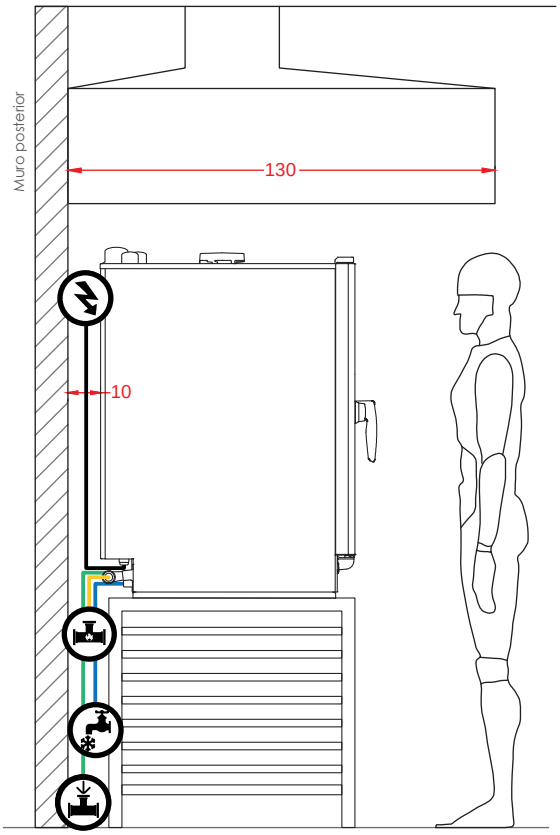
DETALLE INSTALACIÓN

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.



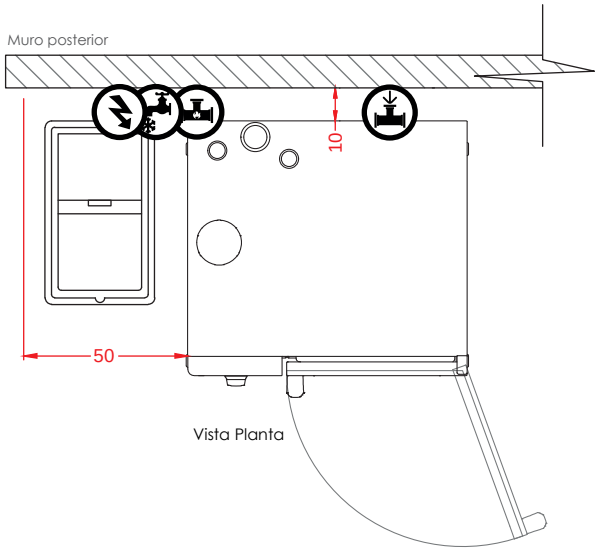
Vista Elevación



Vista Izquierda

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

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.



Vista Planta

Conexiones eléctrica y desagüe de Horno y ablandador, deben ser instalados por separado.

Altura atril de proveedor, 70 cm.

IMPORTANTE:
Toda Instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico cerifcado 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.**

Equipo debe estar alejado al menos **50cm**, al lado izquierdo (ubicación panel).

Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 10cm.

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.