iCombi Pro 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 (GLP 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:	149 kg
Peso embalaje:	170 kg

- Sistema de cocina inteligente en red con los modos operativos Aves, Carne, Pescado, Platos con huevo/Postres, Guarniciones/Verduras, Productos de panadería y Finishing, y los métodos de cocción Rehogar, Estofar, Panadería tradicional y Parrrilla.
- Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.
- Asistentes inteligentes: iDensityControl, iCookingSuite, iProductionManager, iCareSystem.
- Ventilador con 5 velocidades del rotor programables manualmente de forma inteligente.
- Programación de hasta 1.200 programas con 12 pasos c/uno.
- Transferencia de los programas a través de Connected Cooking o USB.
- Señalización óptica de carga y descarga por iluminación LED con ahorro de energía.
- Sugiere los programas de limpieza y las cantidades necesarias de productos de cuidados, basándose en el grado de suciedad del sistema de cocina.
- Visualización del estado de limpieza actual y el estado de descalcificación.
- Temperatura de contacto de la puerta de la cámara de cocción, máxima de 73°C.
- Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1.6m, con armazón inferior de RATIONAL.
- **Requiere uso de ablandador de agua.**

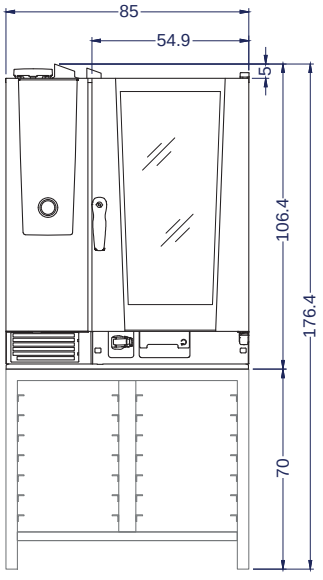


Imagen referencial

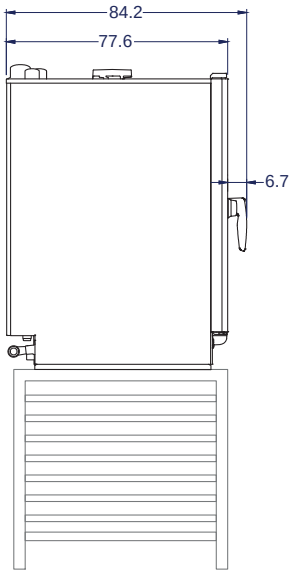
RATIONAL

PLANIMETRÍA

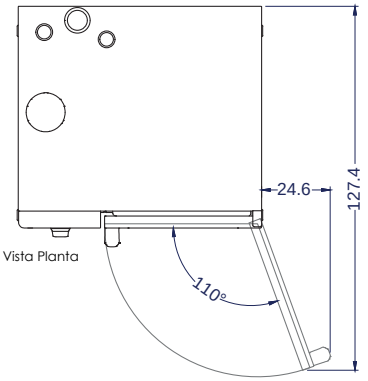
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

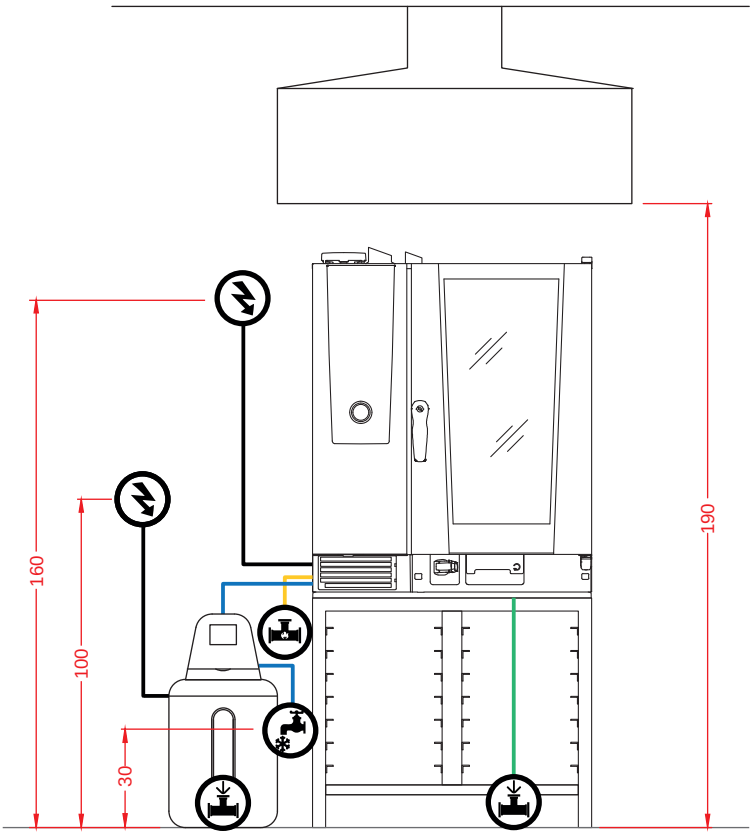
iCombi Pro 10 - 1/1 G

HORNO COMBINADO A GAS NATURAL, 10 GN 1/1

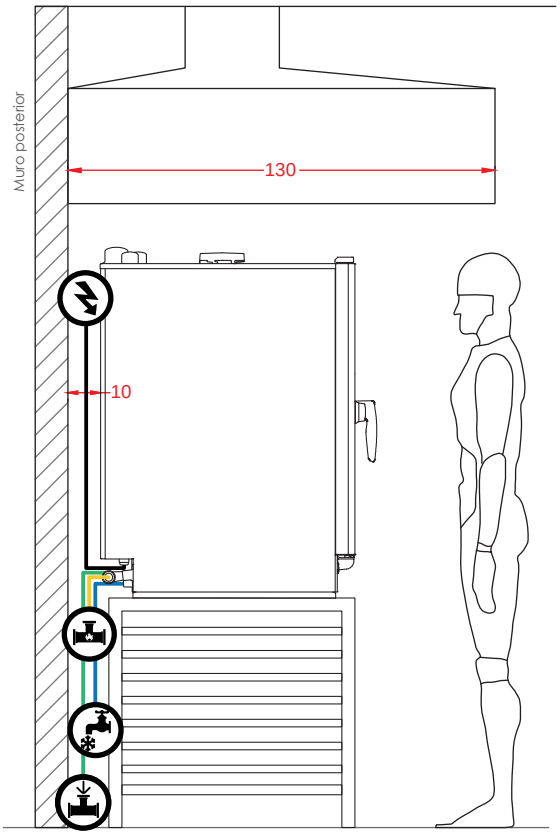
DETALLE INSTALACIÓN

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.



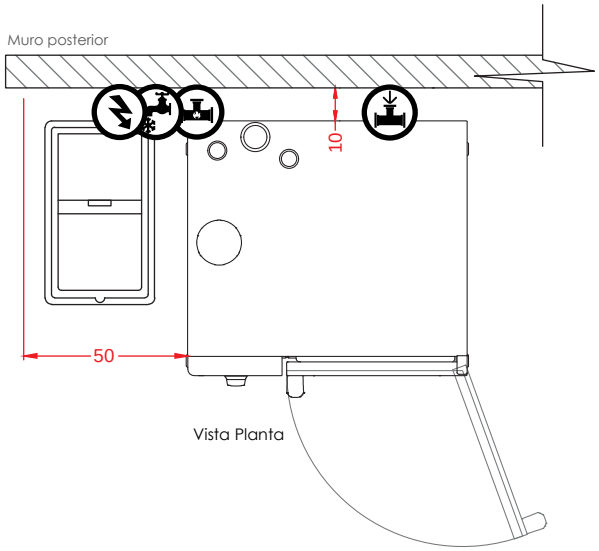
Vista Elevación



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.