iVario Pro 2-S

SISTEMA DE COCCIÓN

IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

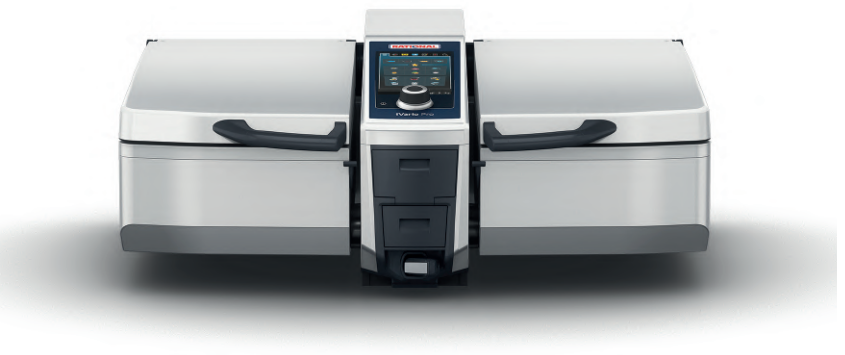
Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	22 kW
Corriente	37.2A
Enchufe	Trifásico Industrial 5X63A
Calibre cable	4 mm^2
Altura	160 cm

SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4“
Presión	1.5 - 6 bar
Altura	50 cm

DESAGÜE

Diámetro	1 1/2” (DN 40)
Tipo	Cobre
Altura	A piso, sifonado



RATIONAL

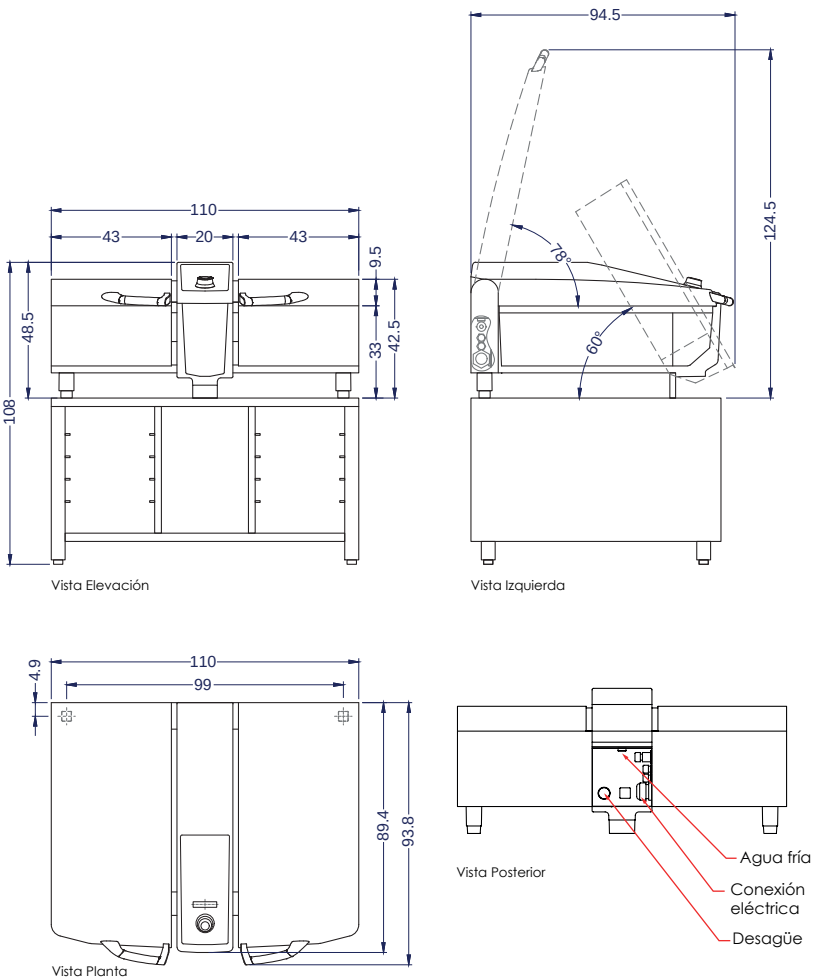
CARACTERÍSTICAS

Construcción cámara:	Acero Inoxidable
Dimensiones equipo:	110 x 93.8 x 48.5 cm
Dimensiones cuba:	34.1 x 55.3 x 15.5 cm
Volumen útil cuba:	2 x 25 litros
Superficie de la cuba:	19 dm^2
Nivel máx. aceite en frío:	15 litros
Rango de T°:	30°C - 250°C
Modo manual:	Cocer: 30°C – T° ebullición Asar: 30°C - 250°C Freír: 30°C - 180°C
Peso neto:	134 kg
Peso embalaje:	161 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 Parrilla.
- 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 cada 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.**

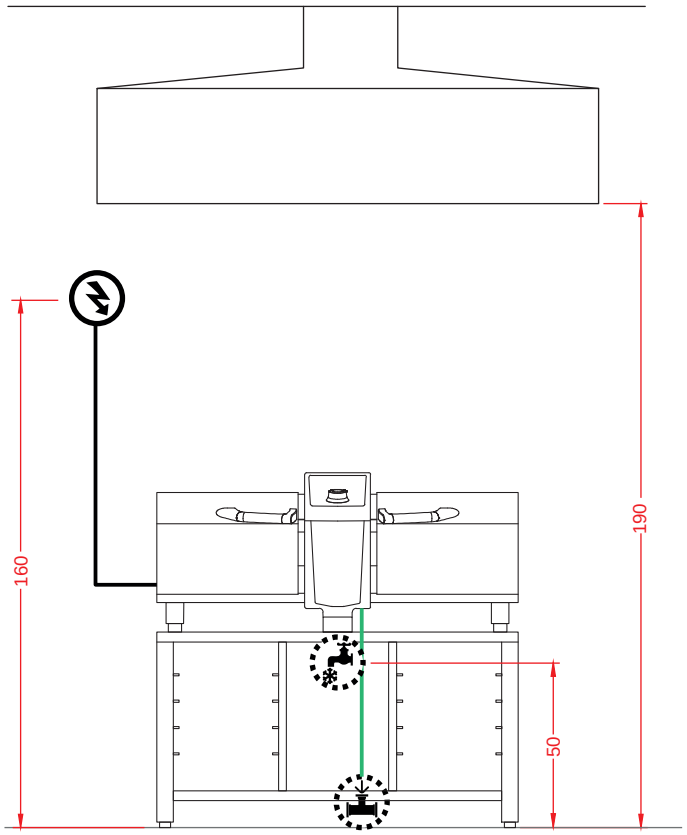
PLANIMETRÍA

Unidad: cm

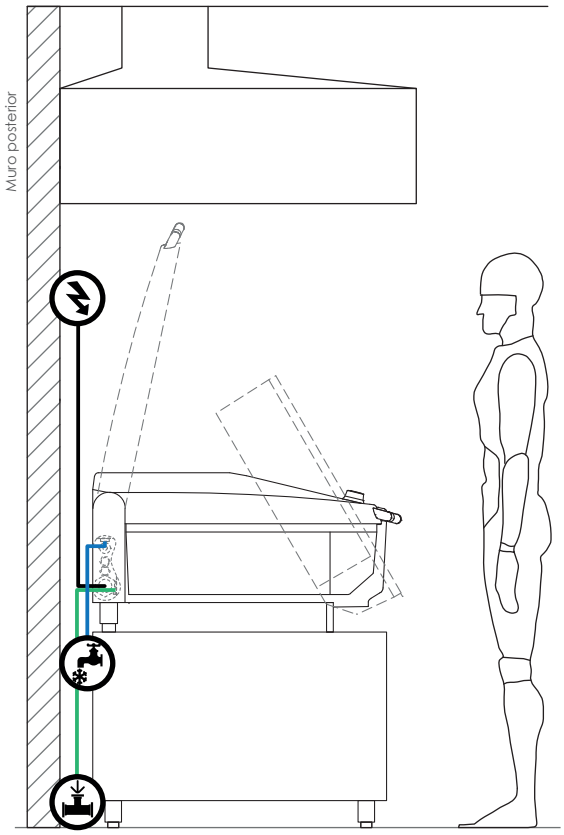


DETALLE INSTALACIÓN

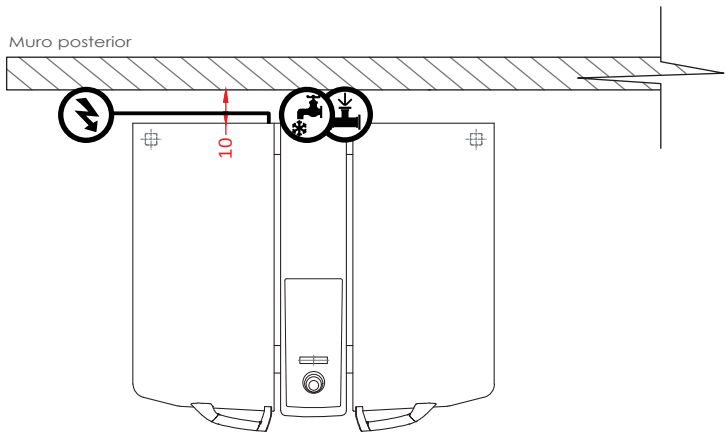
Equipo requiere de **campana de extracción**, para una correcta extracción de vahos.
Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

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

Condiciones de conexión de extracción

Capacidad evacuación de aire recomendada* (Volumen de aire necesario con el equipo libre en la sala)	1.326 m^3/h
Carga térmica latente	6.072 W
Emisión calor sensible	759 W

*En caso de funcionamiento normal conforme a VDI 2052. Combinación de aplicaciones: 60% cocer, 38% asar, 2% freír. En caso de aplicaciones diferentes, se deberá consultar con el proveedor antes de diseñar la instalación de climatización.