

## iCOOK COMPACT 6 GN 2/3 | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 6 GN 1/1 T

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



|   | iCOOK COMPACT<br>6 GN 2/3                       | iCOOK COMPACT<br>6 GN 1/1                       | iCOOK COMPACT<br>10 GN 1/1     | iCOOK COMPACT<br>6 GN 1/1 T                     |
|---|---|---|--------------------------------|---|
| Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel) | 12 / 6 / 4 x 2/3 GN                             | 12 / 6 / 4 x 1/1 GN                             | 20 / 10 / 7 x 1/1 GN           | 12 / 6 / 4 x 1/1 GN                             |
| Distancia entre guías GN (mm)   | 50  | 50  | 50                             | 50  |
| Recomendado para (n) raciones al día                                    | 20-80   | 30-100  | 50-150                         | 30-100  |
| Temperatura máxima (°C)   | 300   | 300   | 300                            | 300   |
| Dimensiones (ancho x fondo x alto)(mm)                                  | 520 x 692 x 625                                 | 520 x 847 x 625                                 | 520 x 847 x 800                | 760 x 644 x 625                                 |
| Peso (kg)   | 60  | 72  | 89                             | 76  |
| Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto)(mm)                         | 680 x 795 x 894                                 | 580 x 970 x 894                                 | 580 x 970 x 1057               | 802 x 765 x 894                                 |
| Peso con embalaje (kg)  | 70  | 82  | 99                             | 86  |
| Potencia (kW)   | 6,3   | 7,3   | 12,6                           | 7,3   |
| Voltaje (V/Ph/Hz)   | 230/L+N/50-60<br>230/3L/50-60<br>400/3L+N/50-60 | 230/L+N/50-60<br>230/3L/50-60<br>400/3L+N/50-60 | 230/3L/50-60<br>400/3L+N/50-60 | 230/L+N/50-60<br>230/3L/50-60<br>400/3L+N/50-60 |
| Agua  | R ¾"  | R ¾"  | R ¾"                           | R ¾"  |
| Desagüe   | DN 40   | DN 40   | DN 40                          | DN 40   |
| Presión de agua (kPa)   | 150 - 400                                       | 150 - 400                                       | 150 - 400                      | 150 - 400                                       |

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control TFT táctil 10" con conexión WiFi  
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador

3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 280°C
- Mixto de 30°C a 280°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor  
Smartclima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos  
SmartWind. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro  
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción  
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

400 programas con 10 fases de cocción cada uno

MyCloud. Visualiza el estado de cocción, creó y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno desde tu móvil o tablet

Sonda interna multipunto

Iluminación LED de la cámara

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado

Guías GN multinivel

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de triple cristal abatible bajo emisivo

Posicionador apertura de puerta

Recogeaguas en puerta y marco, con desagüe

Sistema de lavado automático MyCare (4 niveles + aclarado)

Sifón integrado

Conexión USB

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX4

### OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda  
TSC (Thermal Stability Control)

### ACCESORIOS

Bandejas especiales para cada cocción  
UltraVioletSteam

Kit de instalación hidráulica

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador

Kit refrigeración desagüe

Soporte con guías GN 1/1 L/T

Base para apilados

Kit de patas regulables

Kit ducha de lavado

Campana de condensación de vapor

Campana de condensación frontal de vapor

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Kit para conexión externa de sonda magnética

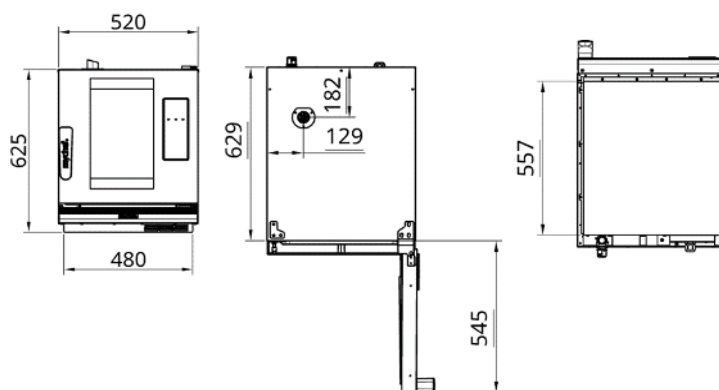
Detergente CleanDuo

Ahumador MySmoker

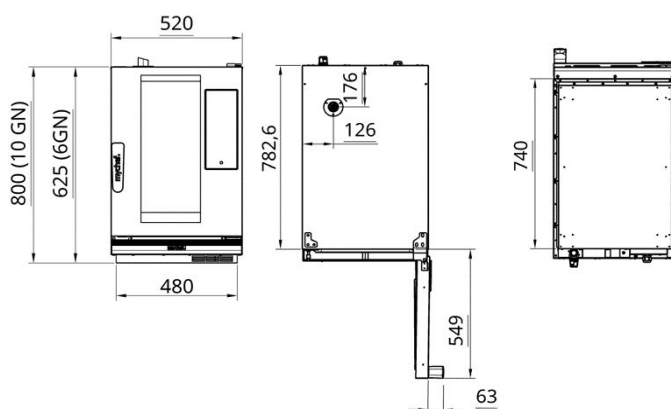
Filtro de carbono para Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

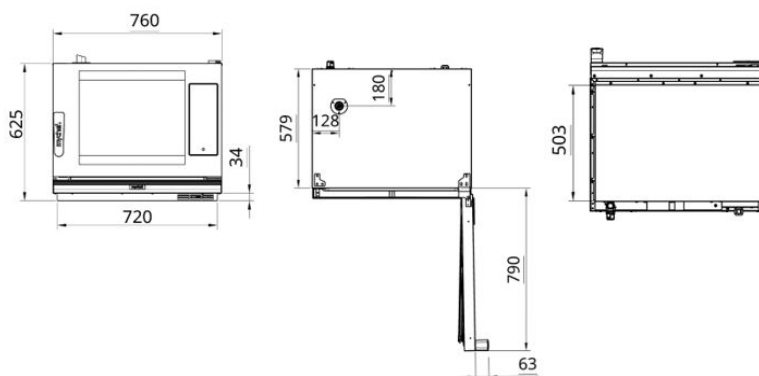
### iCOOK COMPACT 6 GN 2/3



### iCOOK COMPACT 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1

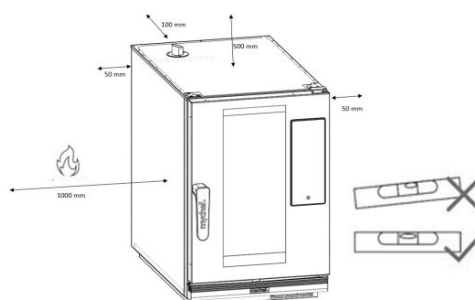


### iCOOK COMPACT 6 GN 1/1 T



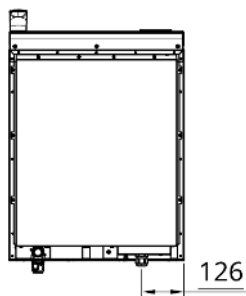
## DISTANCIA DE SEGURIDAD

- Laterales = 50 mm
- Trasera = 100 mm
- Superior = 500 mm
- Fuentes de calor = 1000 mm
- Debe situarse completamente a nivel

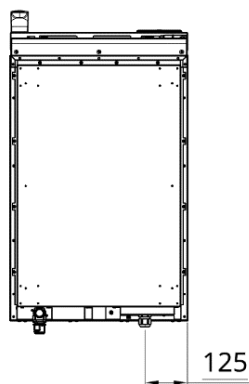


## CONEXIÓN ELÉCTRICA

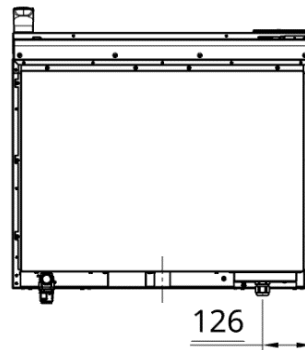
6 GN 2/3



6 GN 1/1 - 10 GN 1/1



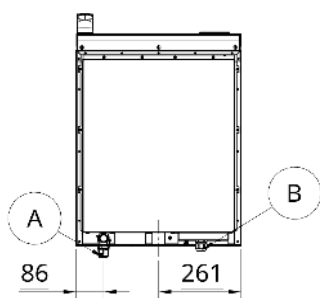
6 GN 1/1 T



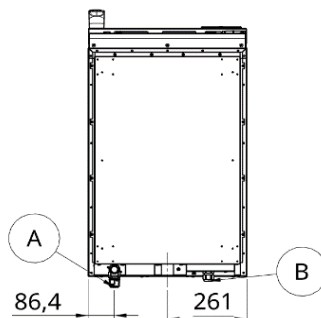
| Modelo     | Voltaje         | Potencia (kW) | Corriente (A) | Tipo de cable  |
|------------|-----------------|---------------|---------------|----------------|
| 6 GN 2/3   | 230/ L+N /50-60 | 6,3           | 27,4          | H07RN-F 3G 4.0 |
|            | 230/3L/50-60    | 6,3           | 17,3          | H07RN-F 3G 2.5 |
|            | 400/3L+N/50-60  | 6,3           | 10,0          | H07RN-F 5G 1.5 |
| 6 GN 1/1   | 230/ L+N /50-60 | 7,3           | 31,7          | H07RN-F 3G 4.0 |
|            | 230/3L/50-60    | 7,3           | 19,8          | H07RN-F 3G 2.5 |
|            | 400/3L+N/50-60  | 7,3           | 11,4          | H07RN-F 5G 1.5 |
| 10 GN 1/1  | 230/3L/50-60    | 12,6          | 20,0          | H07RN-F 4G 2.5 |
|            | 400/3L+N/50-60  | 12,6          | 34,6          | H07RN-F 3G 6.0 |
| 6 GN 1/1 T | 230/ L+N /50-60 | 7,3           | 31,7          | H07RN-F 3G 4.0 |
|            | 230/3L/50-60    | 7,3           | 19,8          | H07RN-F 3G 2.5 |
|            | 400/3L+N/50-60  | 7,3           | 11,4          | H07RN-F 4G 1.5 |

## CONEXIÓN DE AGUA

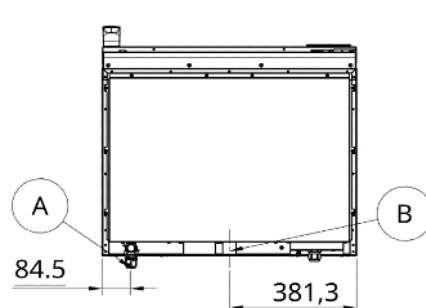
6 GN 2/3



6 GN 1/1 - 10 GN 1/1



6 GN 1/1 T



**A** Conexión 3/4" agua tratada      **B** Desagüe DN 40

### Calidad del agua

- Temperatura < 30°C
- Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico
- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH entre 6,5 y 8,5
- Cloruros inferiores a 30 ppm
- Uso de descalcificador y filtro obligatorio