

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	iCOOK COMPACT 6 GN 2/3	iCOOK COMPACT 6 GN 1/1	iCOOK COMPACT 10 GN 1/1	iCOOK COMPACT 6 GN 1/1 T
Capacité GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (glissières à plusieurs niveaux)	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
Distance entre les glissières GN (mm)	50	50	50	50
Recommandé pour (n) repas par jour	20-80	30-100	50-150	30-100
Température maximale (°C)	300	300	300	300
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)(mm)	520 x 692 x 625	520 x 847 x 625	520 x 847 x 800	760 x 644 x 625
Poids (kg)	60	72	89	76
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur)(mm)	680 x 795 x 894	580 x 970 x 894	580 x 970 x 1057	802 x 765 x 894
Poids brut (kg)	70	82	99	86
Puissance (kW)	6,3	7,3	12,6	7,3
Tension (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Écran TFT tactile de 10 pouces avec connexion Wifi
 Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur
 3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 280°C
- Mixte de 30°C à 280°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur
 Smartclima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments
 SmartWind. 4 vitesses des turbines et du sens de rotation
 DryOut Plus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson
 Preheat & Cooldown. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson
 400 Programmes + 10 phases de cuisson dans chaque programme
 MyCloud. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez et envoyez-les à votre four depuis votre mobile ou votre tablette
 Sonde interne multipoint
 Eclairage de la chambre par LED
 Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée
 Glissières GN à plusieurs niveaux
 Signal visuel et acoustique de fin de cuisson
 Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
 Porte à triple vitrage de faible émissivité
 Positionneur d'ouverture de porte
 Système de récupération d'eau avec vidange automatique
 MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent (4 niveaux + rinçage)
 Siphon intégré Connexion USB
 Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien
 Indice de protection IPX4

OPTIONS

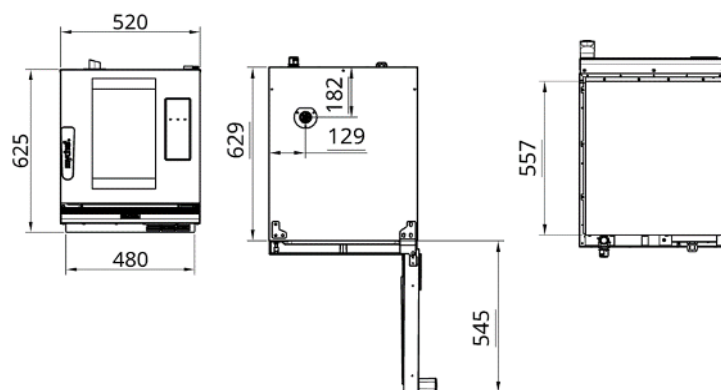
Ouverture de la porte sur le côté gauche
 TSC (Contrôle de la stabilité thermique)

ACCESSOIRES

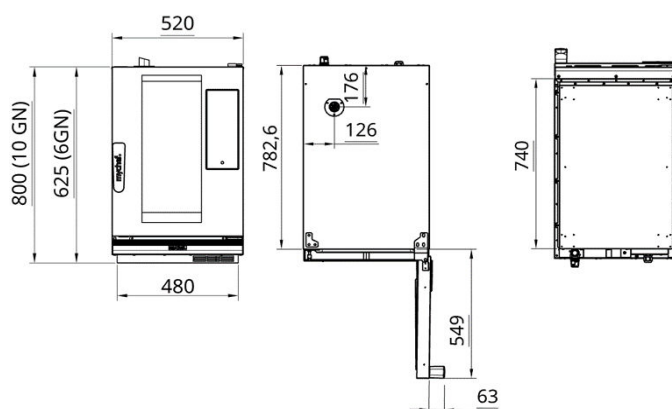
Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
 UltraVioletSteam
 Kit d'installation hydraulique
 Kit d'empilage + 2 Kits d'installation hydraulique
 Kit adoucisseur
 Cartouche d'adoucissement
 Kit de refroidissement de vidange
 Support avec glissières GN 1/1 L/T
 Base d'empilage
 Kit de pieds ajustables
 Kit de douche pour le lavage
 Hotte à condensation de vapeur
 Hotte à condensation frontale de la vapeur
 Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon
 Kit pour connexion externe de la sonde magnétique
 CleanDuo
 Fumoir MySmoker
 Filtre à charbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

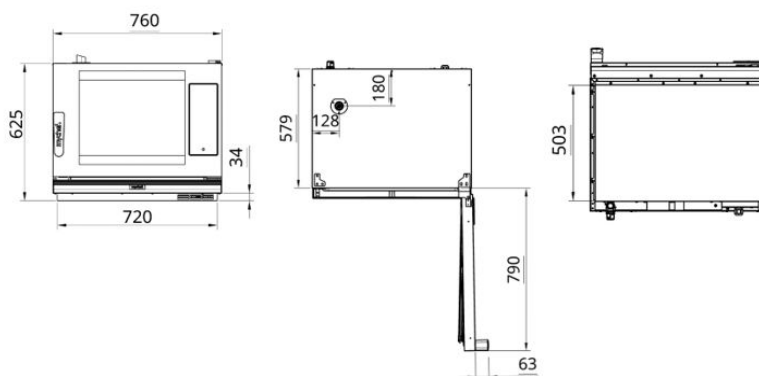
iCOOK COMPACT 6 GN 2/3



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

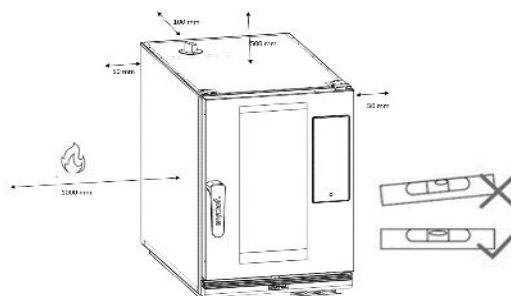


iCOOK COMPACT 6 GN 1/1 T

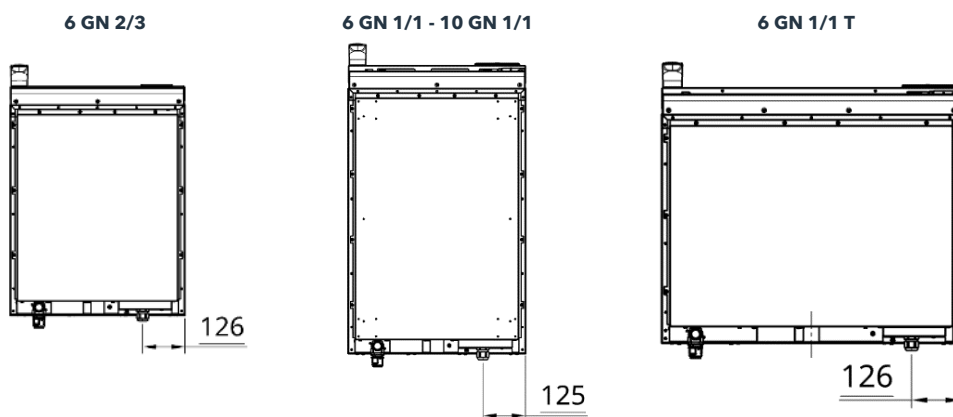


DISTANCES DE SÉCURITÉ

- Côtés = 50 mm
- Arrière = 100 mm
- Supérieur = 500 mm
- Sources de chaleur = 1000 mm
- Doit être complètement de niveau

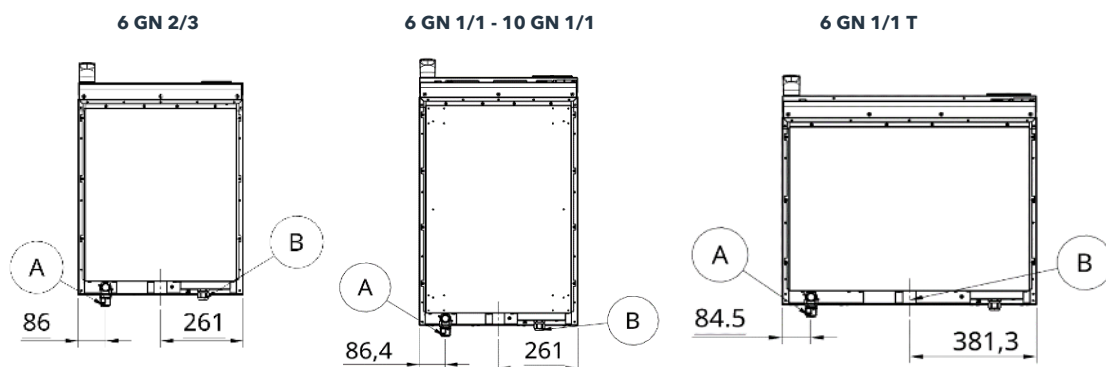


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
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

RACCORDEMENT D'EAU



A Connexion 3/4" eau traitée B Drainage DN 40

Qualité de l'eau

- Température < 30°C
- Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique
- Dureté entre 3° et 6° FH
- PH entre 6,5 et 8,5
- Chlorures inférieurs à 30 ppm
- Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire