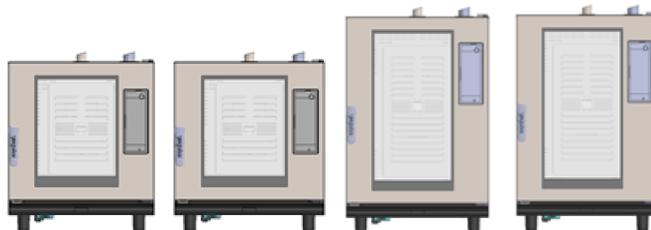


## iCOOK 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	iCOOK 6 GN 1/1	iCOOK 6 GN 2/1	iCOOK 10 GN 1/1	iCOOK 10 GN 2/1
Alimentación	<b>Gas</b>	<b>Gas</b>	<b>Gas</b>	<b>Gas</b>
Capacidad GN 65 mm	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1
Distancia entre guías (mm)	80	85	80	80
Recomendados para (n) raciones al día	55-120	110-240	80-160	160-320
Temperatura máxima (°C)	280	280	280	280
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	760x920x904	760x1246x904	760x920x1194	760x1246x1194
Peso (kg)	130	135	147	150
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	840x1100x1077	840x1350x1077	840x1100x1367	840x1350x1367
Peso con embalaje (kg)	143	148	160	163
Potencia eléctrica (W)	805	805	805	805
Potencia de gas (kW)	13	20	20	35
Consumo máximo de gas G20 (m3/h) / G30 (kg/h) / G31(kg/h)	G20: 1,375 G30: 1,021 G31: 1,009	G20: 2,115 G30: 1,576 G31: 1,553	G20: 2,115 G30: 1,576 G31: 1,553	G20: 3,701 G30: 2,758 G31: 2,717
Temperatura máxima de los gases de escape (°C)	220	270	270	450
Entrada de gas	Hembra G½"	Hembra G½"	Hembra G½"	Hembra G½"
Tipos de gases disponibles	G20, G30 or G31			
Voltaje (V PhN ~ Hz)	230 V 1N~ 50/60 Hz			
Corriente (A)	3,5	3,5	3,5	3,5
Entrada de agua potable	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150-1000	150-1000	150-1000	150-1000

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control TFT táctil 10" con conexión WiFi MyCloud. Visualiza el estado de cocción, creó y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno desde tu móvil o tablet

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

400 programas con 10 fases de cocción cada uno

Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

Paro del ventilador al abrir la puerta

SmartWind. 6 velocidades e inversor de giro

Iluminación LED de la cámara

Puerta de triple cristal abatible bajo emisivo

Posicionador apertura de puerta

Sistema de lavado automático MyCare

Guías GN

Sifón integrado con refrigeración

Recogeaguas en puerta y marco, con desagüe

Sistema automático de drenaje

MultiSteam & Smartclima

### OPCIONES

Apertura de puerta en el lado izquierdo

### ACCESORIOS

Bandejas especiales para cada cocción

Kit ducha de lavado

Detergente CleanDuo

Ahumador MySmoker

Soporte con guías GN

Kit de instalación inicial

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador (Recambio)

Base para apilados

Kit de patas regulables

Kit de aspiración frontal

Kit para conexión externa de sonda magnética

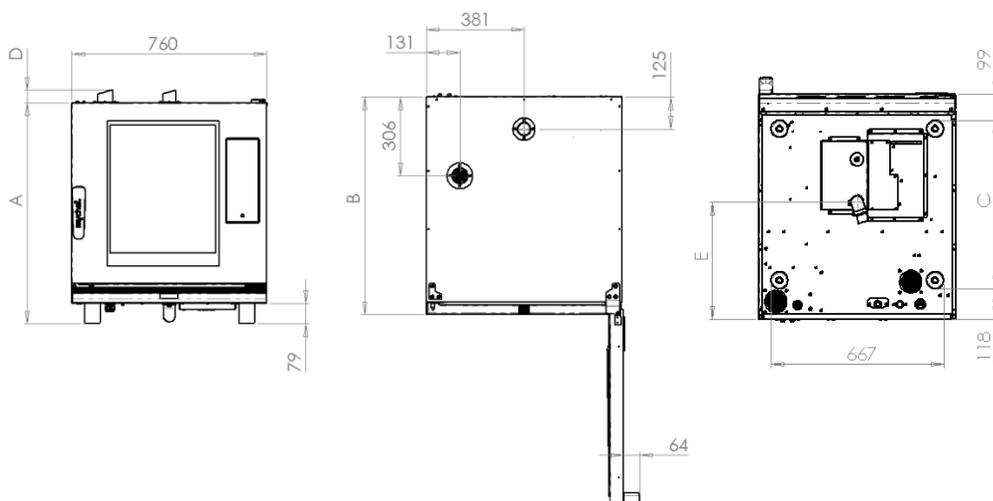
Sonda magnética Sous-vide (1 punto)

Kit UltraVioletSteam

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10  
 Señalización de fin de cocción visual y acústica  
 Cámara de alta inercia térmica  
 Regeneración manual  
 DryOut Plus  
 Conexión USB  
 Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano  
 Grado de Protección IPX4  
 Válvula de retorno + Reductor de presión + Kit de filtro de partículas  
 Sonda interna integrada (4 puntos)

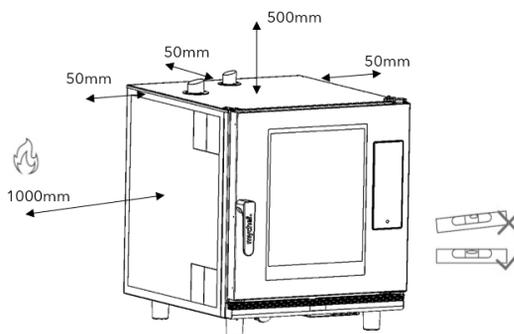
## DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C	D	E
6 GN 1/1	854 mm	842 mm	642 mm	50 mm	398 mm
6 GN 2/1	854 mm	1168 mm	968 mm	50 mm	560 mm
10 GN 1/1	1143 mm	842 mm	642 mm	50 mm	398 mm
10 GN 2/1	1143 mm	1168 mm	968 mm	60 mm	560 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

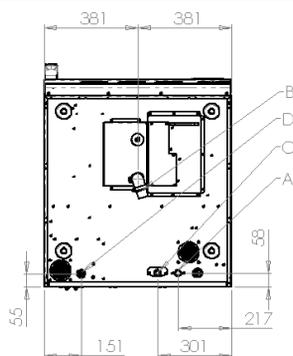
Laterales = 50 mm  
 Trasera = 50 mm  
 Superior = 500 mm  
 Fuentes de calor = 1000 mm  
 Debe situarse completamente a nivel



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Modelo	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
6 GN 1/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
6 GN 2/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
10 GN 1/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
10 GN 2/1	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5

## CONEXIONES



**A** Conexión 3/4" agua tratada

**B** Desagüe DN 40

**C** Conexión de gas

**D** Conexión eléctrica

### Calidad del agua

Temperatura < 30°C

Presión de 150 a 1000 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

## SUMINISTRO DE GAS

Grupo de gases*	Gas de referencia	Presión (mbar)
2H	G20	20
2H	G20	25
2E	G20	20
2E(s)	G20	20
2Er	G20/G25	20/25
3B/P	G30/G31	30
3B/P	G30/G31	50
3P	G31	37
3P	G31	50

\*En caso de duda póngase en contacto con su proveedor de gas para obtener esta información.

Las categorías de gas para las que se ha probado el equipo se pueden obtener combinando los siguientes países y grupos de gas

### Países

ALBANIA	ESTONIA	ISLANDIA
AUSTRIA	ESPAÑA	ITALIA
BÉLGICA	FINLANDIA	LITUANIA
BULGARIA	FRANCIA	LUXEMBURGO
SUIZA	GRAN BRETAÑA	LETONIA
CHIPRE	GRECIA	REPÚBLICA DE MACEDONIA
REPÚBLICA CHECA	CROACIA	MALTA
ALEMANIA	HUNGRÍA	NORUEGA
DINAMARCA	IRLANDA	PAÍSES BAJOS
POLONIA	PORTUGAL	RUMANIA
SUECIA	ESLOVENIA	ESLOVAQUIA
	TURQUIA	