

iCOOK MAX 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	iCOOK 20 GN 1/1 Eléctrica	iCOOK 20 GN 2/1 Eléctrica
Alimentación		
Capacidad GN 65 mm	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Distancia entre guías GN (mm)	67	67
Recomendado para (n) raciones al día	160-320	300-640
Temperatura máxima (°C)	300	300
Dimensiones (ancho x fondo x alto)(mm)	893 x 1018 x 1923	893 x 1268 x 1923
Peso (kg)	311	343
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto)(mm)	943 x 1068 x 2023	943 x 1318 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332	365
Potencia (kW)	34,7	65,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	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 300°C
- Mixto de 30°C a 300°C
- Vapor de 30°C a 130°C

Preheat & Cool down. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

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. Sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas

MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente

MultiLevel & Just In Time

400 programas con 10 fases de cocción cada uno

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

FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido a los programas y funciones

Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual

Nightwacht. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras corte de suministro eléctrico

Cocción con sonda corazón multipunto integrada

Sistema de lavado automático MyCare (4 niveles + aclarado)

Sifón integrado

Conexión USB

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con

cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Refrigeración del desagüe

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de triple cristal bajo emisivo

Posicionador apertura de puerta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX5

Regeneración automática

Carro portabandejas incluido

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda

TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)

Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

ACCESORIOS

Kit de instalación hidráulica

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Cartucho descalcificador (Recambio)

Kit UltraVioletSteam

Carro portabandejas (20 GN 1/1, 20 GN 2/1)

Carro portaplatos (GN 1/1, GN 2/1)

Manta térmica (GN 1/1, GN 2/1)

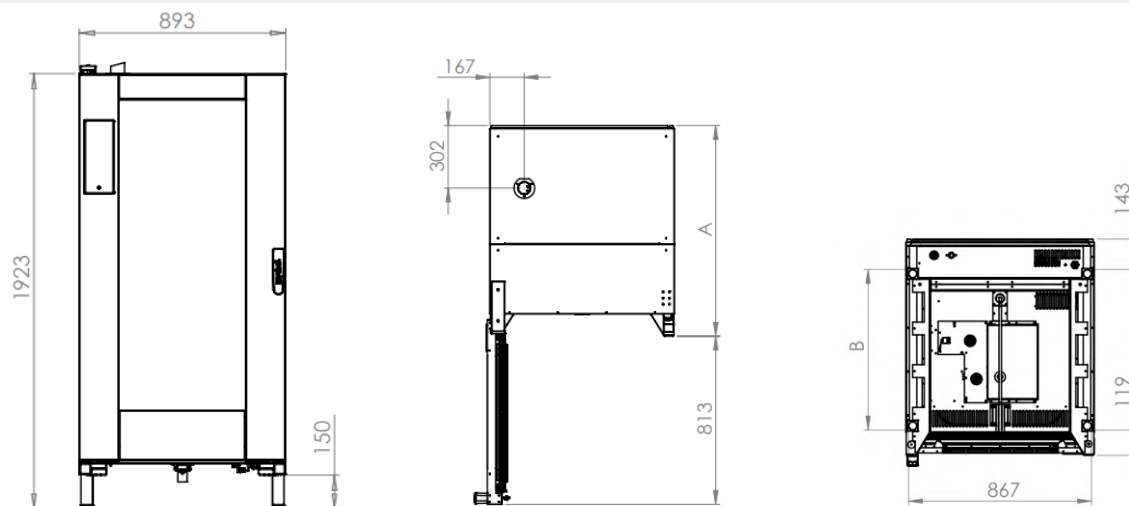
Bandejas especiales para cada cocción

Ahumador MySmoker

Kit ducha de lavado

Detergente CleanDuo

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo

20 GN 1/1

20 GN 2/1

A

1018 mm

1268 mm

B

756 mm

1006 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

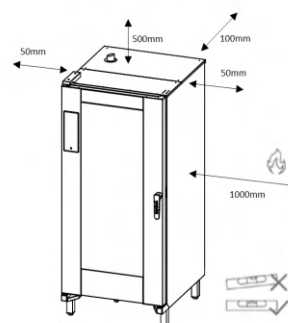
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

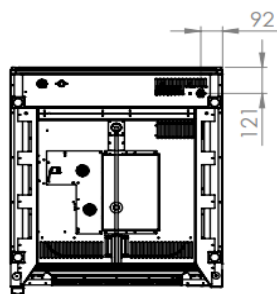
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

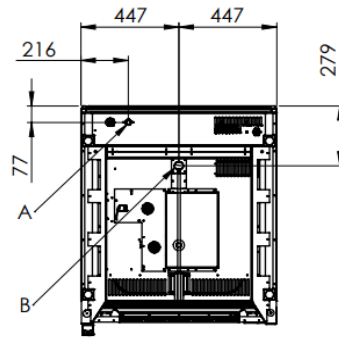


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
20 GN 1/1	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 25
20 GN 2/1	400/3L+N/50-60	65,7	97,3	H07RN-F 5G 35
	230V/3L/50-60	65,7	169,3	H07RN-F 4G 70

CONEXIÓN HÍDRICA



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