

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



**iCOOK
6 GN 1/1**

**iCOOK
6 GN 2/1**

	iCOOK 6 GN 1/1		iCOOK 6 GN 2/1	
	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz
Alimentation	6 x GN 1/1		6 x GN 2/1	
Capacité GN 65 mm	68		85	
Distance entre les guides GN (mm)	68	80	85	
Recommandé pour (n) repas par jour	40-110	55-120	60-180	110-240
Température maximale (°C)	280	280	280	280
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 725 x 750	760 x 842 x 854	760 x 1050 x 865	760 x 1168 x 854
Poids (kg)	80	130	118	135
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	840 x 940 x 950	830 x 900 x 1080	830 x 1150 x 1070	830 x 1359 x 1080
Poids brut (kg)	96	143	136	148
Puissance électrique (kW)	9,3	0,805	18,6	0,805
Puissance du gaz (G20, G30 ou G31) (kW)	-	13	-	20
Arrivée de gaz	-	Femelle G 1/2"	-	Femelle G 1/2"
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60
Eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400	150 - 400



**iCOOK
10 GN 1/1**

**iCOOK
10 GN 2/1**

	iCOOK 10 GN 1/1		iCOOK 10 GN 2/1	
	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz
Alimentation	10 x GN 1/1		10 x GN 2/1	
Capacité GN 65 mm	68		80	
Distance entre les guides GN (mm)	68	80	80	
Recommandé pour (n) repas par jour	80-160	80-160	150-300	160-320
Température maximale (°C)	280	280	280	280
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 725 x 1020	760 x 842 x 1144	760 x 1050 x 1155	760 x 1168 x 1144
Poids (kg)	112	147	146	150
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	840 x 940 x 1220	890 x 830 x 1370	830 x 1150 x 1380	890 x 1359 x 1370
Poids brut (kg)	128	160	166	163
Puissance électrique (kW)	18,6	0,805	27,9	0,805
Puissance du gaz (G20, G30 ou G31) (kW)	-	20	-	35
Arrivée de gaz	-	Femelle G 1/2"	-	Femelle G 1/2"
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60
Eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
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. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 4 vitesses (modèles avec alimentation électrique) ou aux 6 vitesses (modèles avec alimentation à gaz) des turbines.
 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 en C avec système anti-basculement faciles à nettoyer
 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 IPX5

OPTIONS

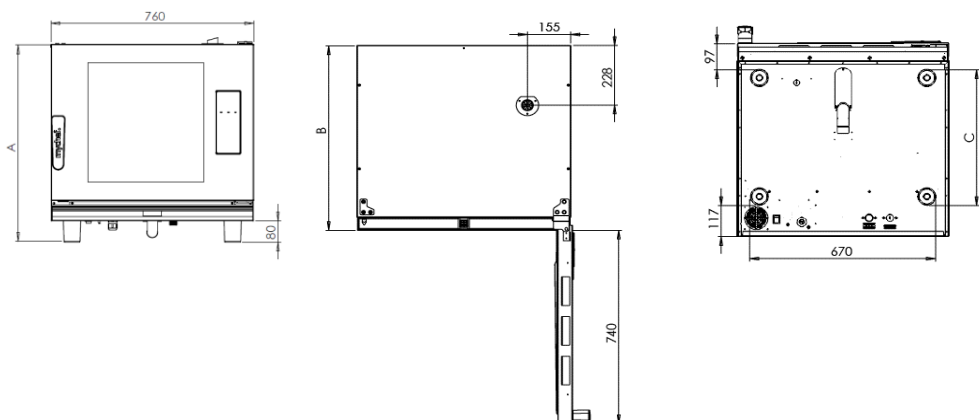
Ouverture de la porte sur le côté gauche
 TSC (Thermal Stability Control) (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Tension 230V/3L/50-60 (seulement modèles avec alimentation électrique)

ACCESSOIRES

Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
 UltraVioletSteam
 Kit d'installation hydraulique
 Kit d'empilage + 2 Kits d'installation hydraulique
 Kit réducteur de pression (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Kit adoucisseur
 Cartouche d'adoucissement
 Kit de refroidissement de vidange (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Support avec glissières GN 1/1 et GN 2/1
 Base d'empilage
 Kit de pieds ajustables
 Kit d'aspiration frontale
 Kit de douche pour le lavage
 Hotte à condensation de vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Hotte à condensation frontale de la vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Kit de déviation des vapeurs de la cheminée (seulement modèles avec alimentation électrique)
 Sonde sous-vide (1 point)
 Kit pour connexion externe de la sonde magnétique
 CleanDuo
 Fumoir MySmoker
 Filtre à carbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

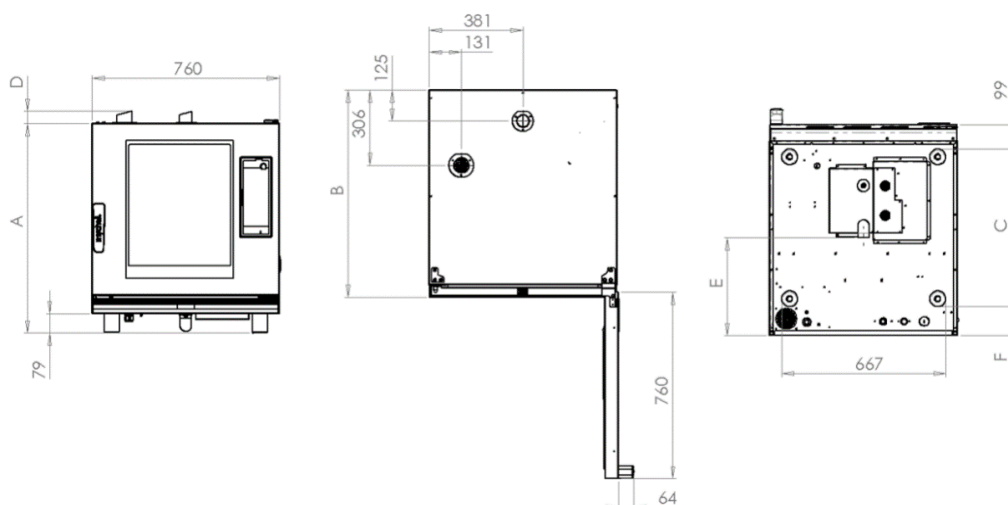
iCOOK électrique



Modèle	A	B	C
6 GN 1/1	750 mm	725 mm	510 mm
10 GN 1/1	1022 mm	725 mm	510 mm
6 GN 2/1	865 mm	1050 mm	510 mm
10 GN 2/1	1155 mm	1050 mm	510 mm

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

iCOOK à gaz



Modèle	A	B	C
6 GN 1/1	854 mm	842 mm	643 mm
10 GN 1/1	1144 mm	842 mm	643 mm
6 GN 2/1	854 mm	1168 mm	969 mm
10 GN 2/1	1144 mm	1168 mm	969 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

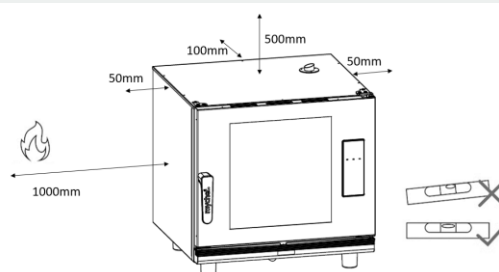
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

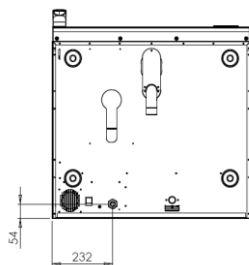
Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

iCOOK électrique



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
6 GN 1/1	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L/50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
10 GN 1/1	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0
	230/3L/50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
6 GN 2/1	400/3L+N/50-60	18,6	28,7	H07RN-F 5G 4.0
	230/3L/50-60	18,6	49,6	H07RN-F 4G 10.0
10 GN 2/1	400/3L+N/50-60	27,9	43	H07RN-F 5G 10.0
	230/3L/50-60	27,9	74,5	H07RN-F 4G 35.0

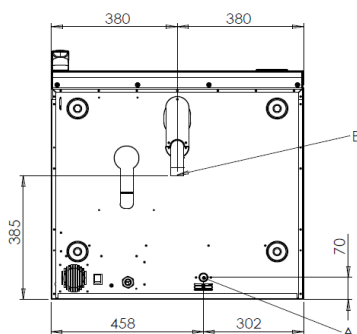
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

iCOOK à gaz

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

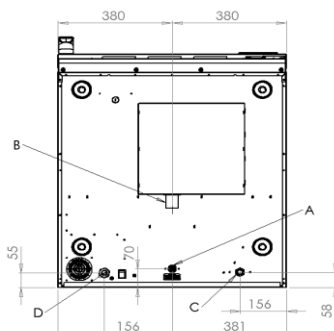
RACCORDEMENT D'EAU

iCOOK électrique



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

iCOOK à gaz



A Connexion 3/4" eau traitée **B** Drainage DN 40 **C** Raccordement gaz **D** Raccordement électrique

Qualité de l'eau

- Température < 30°C
- Pression 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