

## 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 10 GN 1/1	iCOOK 10 GN 2/1
Alimentation	<b>Gaz</b>	<b>Gaz</b>	<b>Gaz</b>	<b>Gaz</b>
Capacité GN 65 mm	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1
Espacement des guides (mm)	80	85	80	80
Recommandé pour (n) repas par jour	55-120	110-240	80-160	160-320
Température maximale (°C)	280	280	280	280
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760x920x904	760x1246x904	760x920x1194	760x1246x1194
Poids (kg)	130	135	147	150
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	840x1100x1077	840x1350x1077	840x1100x1367	840x1350x1367
Poids brut (kg)	143	148	160	163
Puissance électrique (W)	805	805	805	805
Puissance du gaz (kW)	13	20	20	35
Consommation maximale gaz 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
Température maximale gaz d'échappement (°C)	220	270	270	450
Arrivée de gaz	Femelle G½"	Femelle G½"	Femelle G½"	Femelle G½"
Types de gaz disponibles	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31	G20, G30 or G31
Tension (V PhN ~ Hz)	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz	230 V 1N~ 50/60 Hz
Courant (A)	3,5	3,5	3,5	3,5
Entrée d'eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150-1000	150-1000	150-1000	150-1000

### SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Écran TFT tactile de 10 pouces avec connexion Wifi 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

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

400 Programmes + 10 phases de cuisson dans chaque programme

Preheat & Cooldown. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

SmartWind. Six vitesses des turbines et rotation inverse

Eclairage de la chambre par LED

Porte à triple vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

MyCare. Système de nettoyage automatique

GN glissières

Siphon intégré avec refroidissement d'eau

Système de récupération d'eau dans la porte et le cadre avec vidange

Système de vidange automatique

MultiSteam & Smartclima

### OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche

### ACCESSOIRES

Bacs spéciaux pour chaque cuisson

Kit de douche pour le lavage

Détergent Cleanduo

MySmoker

Support avec guides GN

Kit de première installation

Kit de adoucisseur

Cartouche adoucisseur (Rechange)

Base pour superpositions

Kit pieds ajustables

Kit d'aspiration d'air frontal

Kit pour connexion externe de sonde magnétique

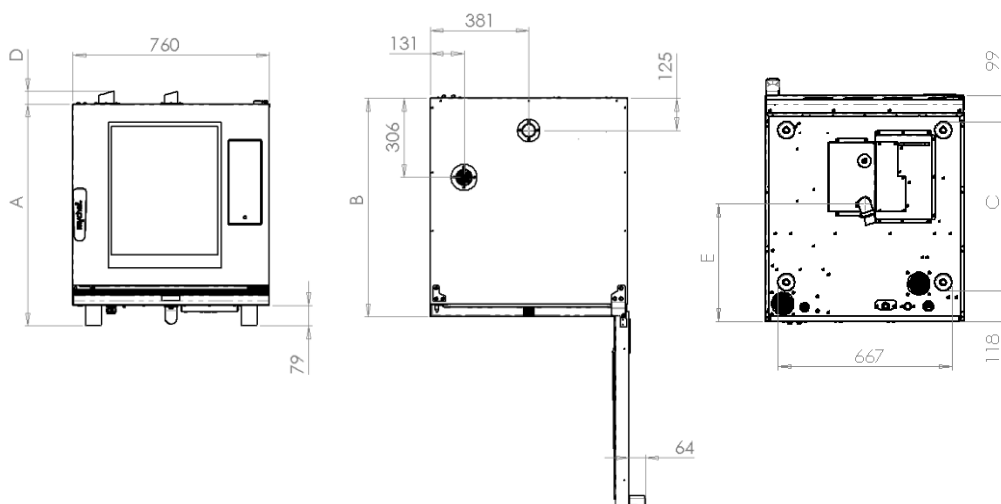
Sonde sous vide (1 point)

Kit UltraVioletSteam

## SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10  
 Signal visuel et acoustique de fin de cuisson  
 Caméra à haute inertie thermique  
 Régénération manuelle  
 DryOut Plus  
 Connexion USB  
 Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien  
 Indice de protection IPX4  
 Reflux intégré + Détendeur + Kit filtre à particules  
 Sonde interne intégrée (4 points)

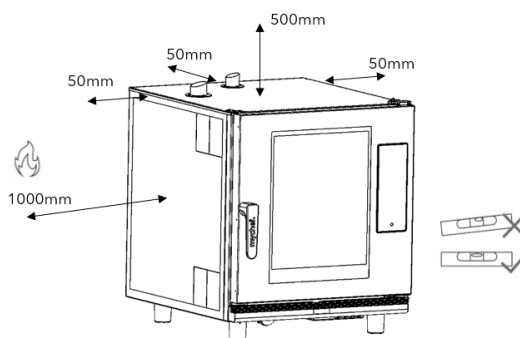
## DÉTAILS D'INSTALLATION



Modèle	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

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

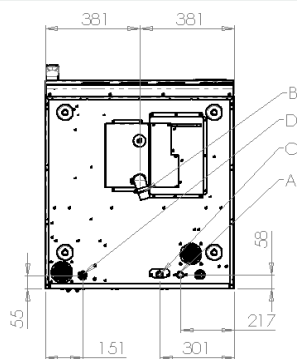
Côtés = 50 mm  
 Arrière = 50 mm  
 Supérieur = 500 mm  
 Sources de chaleur = 1000 mm  
 Doit être complètement de niveau



## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

## CONNEXIONS



- 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 1000 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

## ALIMENTATION GAZ

Groupe gaz*	Gaz de référence	Pression (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 cas de doute, contactez votre fournisseur de gaz pour obtenir ces informations.

Les catégories de gaz pour lesquelles l'appareil a été testé peuvent être obtenues en combinant les pays et groupes de gaz suivants

### Pays

ALBANIE	ESTONIE	ISLANDE
L'AUTRICHE	ESPAGNE	ITALIE
BELGIQUE	FINLANDE	LITUANIE
BULGARIE	FRANCE	LUXEMBOURG
SUISSE	GRANDE BRETAGNE	LETTONIE
CHYPRE	GRÈCE	RÉPUBLIQUE DE MACÉDOINE
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	CROATIE	MALTE
ALLEMAGNE	HONGRIE	NORVÈGE
DANEMARK	IRLANDE	PAYS-BAS
POLOGNE	LE PORTUGAL	ROUMANIE
SUÈDE	SLOVÉNIE	SLOVAQUIE
	TURQUIE	