

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	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Capacidad GN 65 mm	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1
Distancia entre guías GN (mm)	68	85	68	85
Recomendados para (n) raciones al día	40-110	60-180	80-160	150-300
Temperatura máxima (°C)	280	280	280	280
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	760 x 725 x 750	760 x 1050 x 865	760 x 725 x 1020	760 x 1050 x 1155
Peso (kg)	80	118	112	146
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	840 x 940 x 950	830 x 1150 x 1070	840 x 940 x 1220	830 x 1150 x 1380
Peso con embalaje (kg)	96	136	128	166
Potencia eléctrica (kW)	9,3	18,6	18,6	27,9
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	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 280°C
- Mixto de 30°C a 280°C
- Vapor de 30°C a 130°C

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. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

400 programas con 10 fases de cocción cada uno
MyCloud. Visualiza el estado de cocción, creo y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno desde tu móvil o tablet
Sonda interna multipunto
Iluminación LED de la cámara
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza
Señalización de fin de cocción visual y acústica
Paro del ventilador al abrir la puerta
Puerta de triple cristal abatible bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Recogeaguas en puerta y marco, con desagüe
Sistema de lavado automático MyCare (4 niveles + aclarado)
Sifón integrado
Conexión USB
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX4

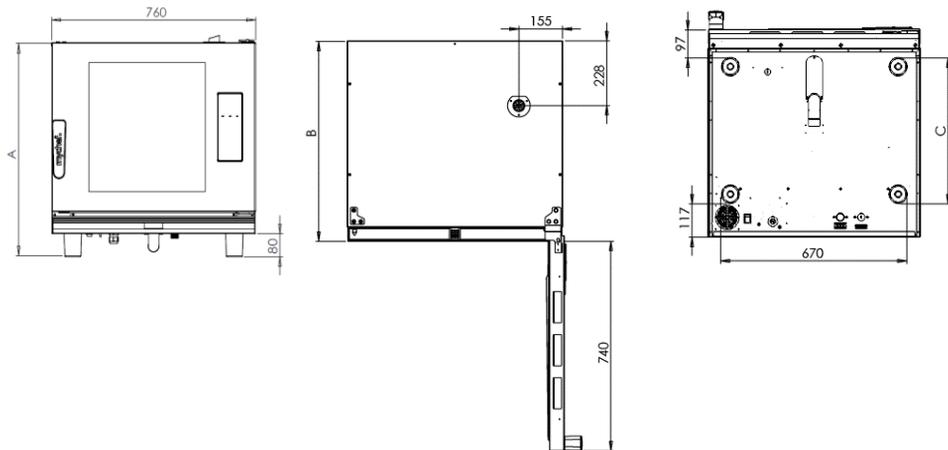
OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda
TSC (Thermal Stability Control)
Voltaje 230V/3L/50-60

ACCESORIOS

Bandejas especiales para cada cocción
UltraVioletSteam
Kit de instalación hidráulica
Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica
Kit reductor de presión
Kit descalcificador
Cartucho descalcificador
Kit refrigeración desagüe
Soporte con guías GN 1/1 y GN 2/1
Base para apilados
Kit de patas regulables
Kit de aspiración frontal
Kit ducha de lavado
Campana de condensación de vapor
Campana de condensación frontal de vapor
Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono
Kit de desviación de vapores de la chimenea
Sonda magnética Sous-vide (1 punto)
Kit para conexión externa de sonda magnética
Detergente CleanDuo
Ahumador MySmoker
Filtro de carbono para Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	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

DISTANCIA DE SEGURIDAD

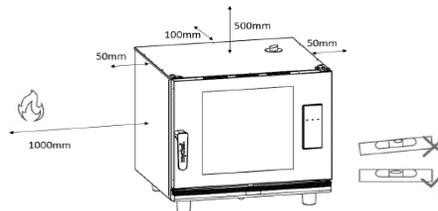
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

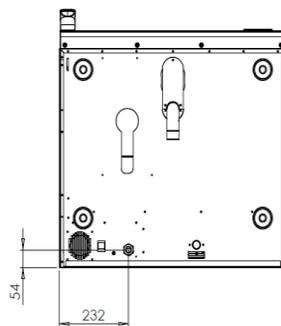
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

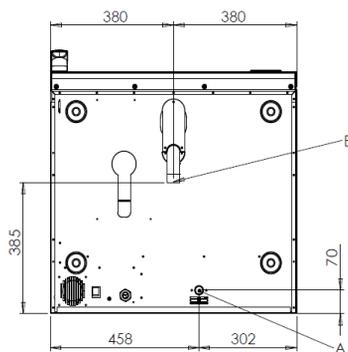


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
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

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