

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**iCOOK
6 GN 1/1**

Alimentación	Eléctrica
Capacidad GN 65 mm	6 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	68
Recomendados para (n) raciones al día	40-110
Temperatura máxima (°C)	280
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	760 x 725 x 750
Peso (kg)	80
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	840 x 940 x 950
Peso con embalaje (kg)	96
Potencia eléctrica (kW)	9,3
Potencia de gas (G20, G30 o G31) (kW)	-
Entrada de gas	-
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400



**iCOOK
10 GN 1/1**

Alimentación	Eléctrica
Capacidad GN 65 mm	10 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	68
Recomendados para (n) raciones al día	80-160
Temperatura máxima (°C)	280
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	760 x 725 x 1020
Peso (kg)	112
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) (mm)	840 x 940 x 1220
Peso con embalaje (kg)	128
Potencia eléctrica (kW)	18,6
Potencia de gas (G20, G30 o G31) (kW)	-
Entrada de gas	-
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	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 (modelos con alimentación eléctrica) y 6 velocidades (modelos con alimentación a gas) de ventilador e inversor de giro

DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción Preheat & Cooldown. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

400 programas con 10 fases de cocción cada uno

MyCloud. Visualiza el estado de cocción, creas 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 emisiva

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 IPX5

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

Bandejas especiales para cada cocción

UltraVioletSteam

Kit de instalación hidráulica

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Kit reductor de presión (solo modelos con alimentación eléctrica)

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador

Kit refrigeración desagüe (solo modelos con alimentación eléctrica)

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 (solo modelos con alimentación eléctrica)

Campana de condensación frontal de vapor (solo modelos con alimentación eléctrica)

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono (solo modelos con alimentación eléctrica)

Kit de desviación de vapores de la chimenea (solo modelos con alimentación eléctrica)

Sonda magnética Sous-vide (1 punto)

Kit para conexión externa de sonda magnética

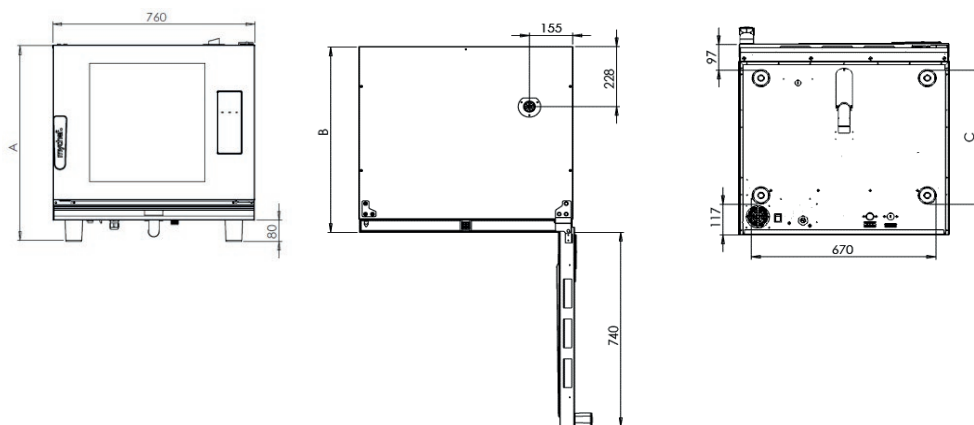
Detergente CleanDuo

Ahumador MySmoker

Filtro de carbono para Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono (solo modelos con alimentación eléctrica)

DATOS PARA LA INSTALACIÓN

iCOOK eléctrico



Modelo	A	B	C
6 GN 1/1	750 mm	725 mm	510 mm
10 GN 1/1	1022 mm	725 mm	510 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

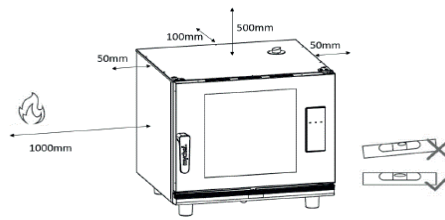
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

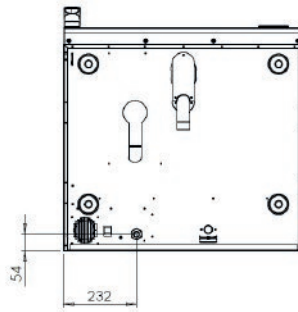
Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel



CONEXIÓN ELÉCTRICA

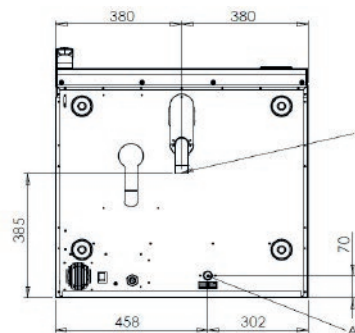
iCOOK eléctrico



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

CONEXIÓN HÍDRICA

iCOOK eléctrico



A Conexión 3/4" agua tratada **B** Desagüe DN 40