

## ICET051E

HORNO MIXTO ELÉCTRICO CON INYECCIÓN  
5 X 1/1 GN  
5X600X400

COCINA ASISTIDA  
MANDOS MANUALES CON CONTROL  
ELECTRÓNICO



### VERSIÓN DE CONTROL ELECTRÓNICO

Gracias a la nueva pantalla navegable, todos los ajustes se vuelven rápidos y fáciles. Las tres asas simplifican y hacen intuitivo el uso del horno en modo manual, replicando, si se desea, el modo de uso de un horno mecánico.



530  
↑  
325  
1/1 GN



PROGRAMAS DE COCINA



SONDA DE CORAZÓN (OPCIONAL)



2 VELOCIDADES DE VENTILADOR



CLIMA



ECOVELOCIDAD



ECOVAPOR



LAVADO AUTOMÁTICO



LAVADO ECOLÓGICO

### DATOS TÉCNICOS

Capacidad	GN EN	5 x 1/1 GN 5 x (600 x 400) EN	Energía eléctrica total	kW	7,25
Distancia entre estantes	mm	70	Potencia de calefacción de la habitación	kW / kcal	7 / -
Comida - Croissants	n°	30 / 80 - 60 / 80	Potencia del ventilador	kW	0,2
Dimensiones	mm	777 x 729 x 777 h	Tensión de alimentación	V	3N-AC 400
Dimensiones del embalaje	mm	910 x 865 x 900 h	Frecuencia	Hz	50
Peso - Neto / Bruto	kg	74 / 85	Consumo	Amp	11

Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

# ICET051E

## MÉTODOS DE COCINA

- AUTOMÁTICO CON 95 PROGRAMAS DE COCCIÓN PROBADOS Y MEMORIZADOS, INCLUYENDO PROGRAMAS DE REGENERACIÓN EN PLATOS Y PLATOS.
- POSIBILIDAD DE MEMORIZAR 99 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 9 CICLOS) MEMORIZANDO EL NOMBRE Y EL ICONO DEDICADO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODOS DE COCCIÓN DE INICIO INMEDIATO: CONVECCIÓN DE 30°C A 260°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, CONVECCIÓN COMBINADA + VAPOR DE 30°C A 260°C.
- CLIMA® - SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEDIDA Y CONTROL DEL PORCENTAJE DE HUMEDAD EN LA CAJA DE COCCIÓN.
- RÁPIDA SELECCIÓN DE PROGRAMAS FAVORITOS SCROLL & PUSH, GRACIAS AL SCROLLER DEDICADO.
- MARCHA
- DISPLAYS ALFANUMÉRICOS CON LEDS HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) DE ALTA VISIBILIDAD PARA LA VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA, CLIMA, HORA Y TEMPERATURA CENTRAL DEL PRODUCTO.
- PANTALLA A COLOR DE 2,4 PULGADAS (LCD - TFT) PARA VISUALIZAR PROGRAMAS FAVORITOS, PROGRAMAS GUARDADOS, VENTILACIÓN, LAVADO AUTOMÁTICO, MENÚ, CONFIGURACIONES.
- BOTONES SCROLLER PLUS CON FUNCIÓN DE DESPLAZAMIENTO Y SELECCIÓN PULSE PARA CONFIRMAR SU SELECCIÓN.
- PRECALENTAMIENTO MANUAL.

## EQUIPOS DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DE LA TURBINA) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONTROL AUTOMÁTICO DE VENTILACIÓN DE LA CÁMARA.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- AJUSTES DE USUARIO FÁCILMENTE ACCESIBLES PARA PERSONALIZAR EL DISPOSITIVO
- 2 VELOCIDADES DEL VENTILADOR, LA VELOCIDAD INFERIOR ACTIVA LA REDUCCIÓN DE LA POTENCIA DE CALEFACCIÓN. POSIBILIDAD DE VELOCIDAD INTERMITENTE PARA COCINAS ESPECIALES.
- CONTROL DE LA TEMPERATURA AL CORAZÓN DEL PRODUCTO MEDIANTE SONDA CON 4 PUNTOS DE DETECCIÓN (SONDA AL CORAZÓN OPCIONAL).
- SONDA AL CORAZÓN CON AGUJA Ø 1 MM, PARA COCCIONES AL VACÍO Y PEQUEÑAS PIEZAS (OPCIONAL).
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGA DE DATOS HACCP, ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE Y DESCARGA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- PREDISPOSICIÓN PARA EL SISTEMA DE AHORRO DE ENERGÍA SN (OPCIONAL).
- ACCESO AL SERVICIO: PRUEBA DE LAS FUNCIONES DE LA TARJETA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE LAS SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DE EL DISPOSITIVO PARA TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DEL CHEQUEO FUNCIONAL ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y SONORA DE CUALQUIER ANOMALÍA.
- ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN CON LEDS DE BAJO CONSUMO. VISIBILIDAD ÓPTIMA Y COMPLETA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN. LUZ NEUTRA QUE NO ALTERA NO LOS COLORES ORIGINALES DEL PRODUCTO.
- ECOSPEED - DEPENDIENDO DE LA CALIDAD Y TIPO DE PRODUCTO, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA EL FLUJO DE ENERGÍA, MANTENIENDO SIEMPRE EL CORRECTO TEMPERATURA DE COCCIÓN EVITAR OSCILACIONES.
- ECOVAPOR - EL SISTEMA ECOVAPOR PERMITE UNA REDUCCIÓN SIGNIFICATIVA DEL CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA GRACIAS AL CONTROL SATURACIÓN AUTOMÁTICA DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.

## CONSTRUCCIÓN

- CUBIERTA DE COCCIÓN PERFECTAMENTE LISA Y ESTANCA CON BORDES REDONDEADOS.
- PUERTA CON DOBLE VIDRIO TEMPLADO VENTILADO EN LA PARTE TRASERA, CON HUECO DE AIRE Y VIDRIO INTERNO QUE REFLEJA EL CALOR PARA MENOR RADIACIÓN TÉRMICA HACIA EL OPERADOR Y MAYOR EFICIENCIA.
- VIDRIO INTERNO MONTADO EN BISAGRA, APERTURA SENCILLA PARA FÁCIL LIMPIEZA.
- MANETA CON APERTURA IZQUIERDA/DERECHA.
- BISAGRAS DE PUERTA AJUSTABLES PARA UN ESTANQUEO ÓPTIMO.
- DEFLECTOR ABRIBLE EN BISAGRA PARA FACILITAR LA LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO DEL VENTILADOR.
- PROTECCIÓN CONTRA CHORROS DE AGUA IPX3.

## CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

- SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN MEDIANTE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS DE ACERO INOXIDABLE BLINDADAS.

## EQUIPOS DE SEGURIDAD

- TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR.
- CONTROL ELECTRÓNICO POR FALTA DE AGUA SEÑALIZACIÓN.
- AUTODIAGNÓSTICO CON VISUALIZACIÓN INTELIGENTE DE ANOMALÍAS.
- SISTEMA DE REFRIGERACIÓN POR COMPONENTES VENTILADOS, CON VISUALIZACIÓN ELECTRÓNICA DE SOBRECALENTAMIENTO.
- CONTACTO DE PUERTA MECÁNICO.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) (OPCIONAL), CON DEPÓSITO INTEGRADO Y DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA (DETERGENTE LÍQUIDO COMBICLEAN IMPULSADO EN CARTUCHOS 100% RECICLABLES. INCLUYE 1 BOTE DE DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B - 990 GR.).
- 7 PROGRAMAS DE LAVADO AUTOMÁTICO.
- SISTEMA DE LAVADO MANUAL CON SPRAY EXTERNO (SPRAY EN OPCIÓN).

## EQUIPAMIENTO ESTANDAR

- PREDISPOSICIÓN A SER COMPATIBLE CON LOS SIGUIENTES VOLTAJES: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. PARA HORNOS ELÉCTRICOS
- DIAPOSITIVAS DE SOPORTE DE CUADRÍCULA

## OPCIONES - A PREGUNTAR AL PEDIR EL HORNO

- ILCS1: SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO LCS. INCLUYE 1 BOTE DE DETERGENTE LÍQUIDO CDL05B DE 990 GR.
- ISCO4: SONDA AL CORAZÓN MULTIPUNTO. Ø3MM
- ISA01: SONDA CORAZON CON AGUJA Ø 1 M
- IPS051: PUERTA INVERTIDA
- APDS: SEGURIDAD PARA LA APERTURA DE PUERTAS DE DOBLE CLIC
- SN: SUPLEMENTO PARA LA OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA. SOLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS
- NPK: PREDISPOSICIÓN NECESARIA PARA INSTALACIÓN DE CAMPANA DE EXTRACCIÓN

## ICET051E

- ISP464: SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES - VERSION EN (600 X 400) - IGP464
- CSA: RÉSERVOIR INCORPORÉE DE 5 LITRES. UTILISABLE SANS RACCORDEMENT EN EAU, POUR CUISSON A VAPEUR OU MIXTE, AUTONOMIE JUSQU'À A 60 MINUTES. PAS DISPONIBLE AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE
- ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES POUVANT ETRE INSTALLES APRES L'ACHAT
- KILCS1: KIT POUR SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS. EN DOTATION 1 BIDON À CARTOUCHE DE DÉTERGENT LIQUIDE CDL05B, 990 GR.
- KISC04: KIT POUR SONDE À COEUR MULTIPOINT. Ø 3 MM
- KISA01: KIT POUR SONDE À COEUR AVEC AIGUILLE Ø 1 M
- KIPS051E: KIT POUR PORTE INVERSÉE
- ICLD: DOUCHETTE DE LAVAGE DOTÉE DE RACCORDS ET DE FIXATIONS
- IBAS051: BARRE ANTI-DÉFONÇAGE
- ISR071E: SUPPORT EN ACIER INOX
- ISR071S: SUPPORT EN ACIER INOX POUR INSERTION CELLULE DE REFROIDISSEMENT. EN ACIER INOX
- NPT071: PORTE-PLAQUES - A INSERER DANS LE SUPPORT. ACIER INOX
- NPT064: PORTE-PLAQUES - A INSERER DANS LE SUPPORT. ACIER INOX
- IGP464: GLISSIÈRES - 600 X 400
- ILV126: ARMOIRE DE FERMENTATION - CONTRÔLES DIGITALES - PORTE VITRE
- NPF04: KIT PIEDS AVEC BRIDE POUR SUPPORTS DE BASE, POUR INSTALLATIONS NAVALES
- RP04: KIT ROULETTES POUR SUPPORTS, DONT 2 AVEC FREIN
- IKKV51: HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR. POUR FOURS ÉLECTRIQUES. UTILISABLE UNIQUEMENT SUR FOUR AYANT LA PREDISPOSITION
- CCE: COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIURE - Ø 150 MM
- ICFX01: FILTRE À GRAISSE
- KFP002: KIT BLOQUE-PIEDS

### CERTIFICACIONES



## ICET051E

Los datos presentados en este documento deben requerir no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso.

