

ICET101E

HORNO ELÉCTRICO COMBINADO DE VAPOR DIRECTO
10 x 1/1 GN
10 x 600 x 400

COCINA ASISTIDA
CONTROLES ELECTRÓNICOS MANUALES



CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE

Cada configuración es fácil y rápida gracias a la nueva pantalla del navegador. Las tres perillas hacen que el uso manual del horno sea fácil e intuitivo, creando los mismos resultados que un horno mecánico.



COCINANDO PROGRAMAS



SONDA DE NÚCLEO (OPCIONAL)



VENTILADOR DE 4 VELOCIDADES



CLIMA



ECOSPEED



ECOVAPOR



AUTOMÁTICO LAVADO



LAVADO ECO

DATOS TÉCNICOS

Capacidad	GN EN	10 x 1/1 GN 10 x (600 x 400)	Potencia calorífica nominal de las versiones a gas	kW / kcal	- / -
Distancia entre capas	mm	70	Salida de calentamiento de la cámara	kW / kcal	14 / -
Comidas - Croissants	n°	80/150 - 120/160	Salida de calentamiento por vapor	kW / kcal	- / -
Dimensiones externas	mm	777x729x1152 alto	Potencia del ventilador	kW	0,4
Dimensiones del embalaje	mm	910x865x1265 alto	Voltaje de la fuente de alimentación	En	3N-AC 400
Peso - Neto / Bruto	kilogramo	104 / 117	Frecuencia	Hz	50
Potencia eléctrica total	kW	14,5	Consumo	Amperio	22

Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

ICET101E

MODOS DE COCCIÓN

- AUTOMÁTICO CON 95 PROGRAMAS DE COCCIÓN PROBADOS Y MEMORIZADOS, INCLUYENDO PROGRAMAS PARA CALENTAR EN LA PLANCHA O EN LA SARTÉN.
- PROGRAMABLE CON CAPACIDAD DE ALMACENAR 99 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 9 CICLOS), ASIGNANDO UN NOMBRE E ICONO DEDICADO.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODOS DE COCCIÓN E INICIO DE COCCIÓN INSTANTÁNEO: CONVECCIÓN DE 30°C A 260°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINACIÓN CONVECCIÓN + VAPOR DESDE 30°C HASTA 260°C.
- CLIMA® - SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEDICIÓN Y CONTROL DE LA HUMEDAD EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- SELECCIÓN RÁPIDA DE PROGRAMAS FAVORITOS USANDO SCROLL & PUSH, CON EL DESPLAZADOR DEDICADO.

OPERACIÓN

- PANTALLA ALFANUMÉRICA LED HVS (SISTEMA DE ALTA VISIBILIDAD) PARA MOSTRAR LAS TEMPERATURAS, EL CLIMA, EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA CENTRAL.
- PANTALLA A COLOR DE 2,4 PULGADAS (LCD - TFT) PARA MOSTRAR SUS PROGRAMAS FAVORITOS, PROGRAMAS PREESTABLECIDOS, VENTILADOR, LAVADO AUTOMÁTICO, MENÚS Y AJUSTES.
- PERILLA DE DESPLAZAMIENTO CON FUNCIÓN DE DESPLAZAMIENTO Y EMPUJE PARA CONFIRMAR OPCIONES.
- PRECALENTAMIENTO MANUAL.

MECANISMOS DE CONTROL

- INVERSIÓN AUTOMÁTICA (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DE LA ROTACIÓN DEL VENTILADOR) PARA UNA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN PERFECTA.
- CONTROL AUTOMÁTICO DE VENTILACIÓN DE LA CÁMARA.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- FÁCIL ACCESO A PARÁMETROS DE USUARIO PROGRAMABLES PARA PERSONALIZAR EL APARATO A TRAVÉS DEL MENÚ DE USUARIO.
- 2 VELOCIDADES DE VENTILADOR. LA VELOCIDAD REDUCIDA DISMINUYE LA POTENCIA DE CALENTAMIENTO. PARA MÉTODOS DE COCCIÓN ESPECIALES, SE PUEDE USAR UNA VELOCIDAD INTERMITENTE. • CONTROL DE TEMPERATURA EN EL NÚCLEO DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA SONDA CON 4 PUNTOS DE DETECCIÓN (SONDA DE NÚCLEO OPCIONAL). • SONDA DE AGUJA DE 1 MM DE Ø PARA COCCIÓN AL VACÍO Y PIEZAS PEQUEÑAS (OPCIONAL). • CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR DATOS HACCP, ACTUALIZAR SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA SIN PRECONFIGURADO (OPCIONAL).
- PROGRAMA DE SERVICIO: PRUEBA DEL FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA ELECTRÓNICA - VISUALIZACIÓN DE LAS SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADOR DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DE TODOS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR EL EQUIPO, CON SEÑALIZACIÓN DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE CUALQUIER ANOMALÍA.
- ILUMINACIÓN LED DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- ECOSPEED - EN FUNCIÓN DE LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA EL CONSUMO ENERGÉTICO, MANTENIENDO LA MEJOR COCCIÓN TEMPERATURA Y EVITAR FLUCTUACIONES.
- ECOVAPOR - CON EL SISTEMA ECOVAPOR, HAY UNA REDUCCIÓN NETA EN EL CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA DEBIDO A LOS CONTROLES AUTOMÁTICOS DEL VAPOR SATURACIÓN EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.

CONSTRUCCIÓN

- CÁMARA DE COCCIÓN ESTANCA PERFECTAMENTE LISA CON BORDES REDONDEADOS.
- PUERTA CON DOBLE VIDRIO TEMPLADO CON CÁMARA DE AIRE Y VIDRIO INTERIOR REFLECTANTE DE CALOR PARA MENOR RADIACIÓN DE CALOR HACIA EL OPERADOR Y MAYOR

EFICIENCIA.

- VIDRIO INTERNO QUE SE PLIEGA PARA ABRIR Y FACILITAR SU LIMPIEZA.
- MANIJA CON APERTURA HACIA IZQUIERDA O DERECHA.
- BISAGRA AJUSTABLE PARA UN SELLADO ÓPTIMO.
- DEFLECTOR QUE SE PUEDE ABRIR PARA FACILITAR LA LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DEL VENTILADOR.
- PROTECCIÓN IPX3 CONTRA SALPICADURAS DE AGUA.

SISTEMA DE CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

- RESISTENCIAS CALENTADORAS DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN BLINDADO.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

- TERMOSTATO DE SEGURIDAD DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN.
- PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR DEL VENTILADOR.
- ALARMA MOSTRADA POR FALTA DE AGUA.
- AUTODIAGNÓSTICO Y VISUALIZACIÓN DE AVERÍAS.
- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE COMPONENTES CON CONTROL DE VISUALIZACIÓN DE SOBRECALENTAMIENTO.
- INTERRUPTOR DE PUERTA MECÁNICO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) (OPCIONAL), CON DEPÓSITO INCORPORADO Y DISPENSACIÓN AUTOMÁTICA (LIMPIADOR LÍQUIDO COMBICLEAN AL 100%)

CARTUCHOS RECICLABLES. SE SUMINISTRA CON 1 CARTUCHO DE LIMPIADOR LÍQUIDO CDL05 - 990 GR.).

- 7 PROGRAMAS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.
- SISTEMA DE LIMPIEZA MANUAL CON DUCHA DE MANO EXTERNA (DUCHA OPCIONAL).

EQUIPO ESTÁNDAR

- LA UNIDAD ESTÁ LISTA PARA SER REEQUIPADA CON LAS SIGUIENTES TENSIONES: 3-CA 230 V - SOLO MODELOS ELÉCTRICOS
- CORREDORES LATERALES

OPCIONAL - A SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO DEL HORNO

- IPS101: PUERTA CON BISAGRAS OPUESTA
- APDS: APERTURA DE PUERTA DE DOBLE LIBERACIÓN
- SN: CARGO EXTRA POR CONEXIÓN DEL SISTEMA DE AHORRO DE ENERGÍA - SOLO MODELOS ELÉCTRICOS
- NPK: CONFIGURACIÓN PARA CONEXIÓN A CAMPANA DE EXTRACCIÓN
- ISP864: CARGO ADICIONAL POR ESTANTERÍAS VERSIÓN PASTELERA IGP864
- CSA: DEPÓSITO RETRÁCTIL INCORPORADO DE 5 LITROS - SE PUEDE USAR EN CASO DE FALTA DE CONEXIÓN DE AGUA PARA COCCIONES AL VAPOR O COMBINADAS CON UNA AUTONOMÍA DE HASTA 60 MINUTOS - NO DISPONIBLE CON SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

ACCESORIOS ADICIONALES QUE SE PUEDEN INSTALAR DESPUÉS DE LA COMPRA

- KIPS101E: KIT PARA PUERTA CON BISAGRAS OPUESTAS

ICET101E

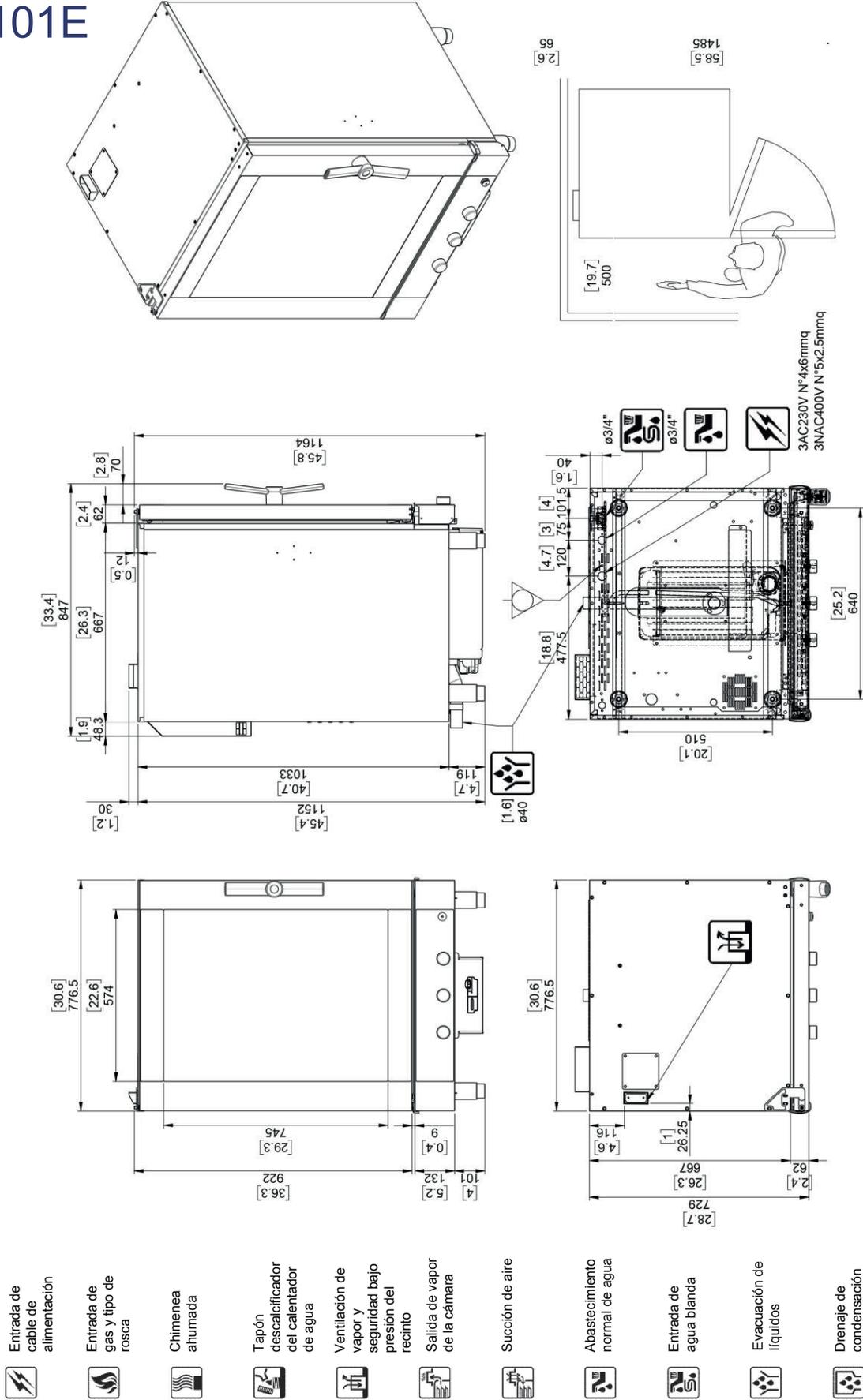
- ICLD: DUCHA DE MANO CON ACCESORIOS Y CONEXIONES
- IBAS051: BARRA ANTIINTRUSIÓN
- ISR101E: SOPORTE DE SUELO DE ACERO INOXIDABLE - AISI 304 COMPLETO
- NPT071: GUÍAS LATERALES - FIJADAS AL SOPORTE DE SUELO - AISI 304 COMPLETO
- NPT064: GUÍAS LATERALES - FIJADAS AL SOPORTE DE SUELO - AISI 304 COMPLETO
- IGP864: PAR DE ESTANTERÍAS - 600 X 400
- NPF04: KIT DE PATAS CON BRIDA PARA SOPORTES DE SUELO, PARA INSTALACIONES MARINAS •
- RP04: KIT DE RUEDAS PARA SOPORTES DE SUELO, 2 CON FRENO
- IKKV51: CAMPANA EXTRACTORA CON CONDENSADOR REFRIGERADO POR AIRE - SOLO MODELOS ELÉCTRICOS - DISPONIBLE SOLO PARA HORNOS PREPARADOS
- CCE: COLECTOR PARA CONEXIÓN EXTERNA - Ø 150 MM
- KFP002: KIT DE FIJACIÓN DE PIE
- ICFX02: FILTRO DE GRASA - 2 UDS.

CERTIFICACIONES



ICET101E

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.



Dimensions: Millimeters [inches]