

# I COMBI CLASSIC

## 20 Bandejas GN 1/1 GAS (GN/GLP)



ICC20G



### Descripción

- Pantalla de 4,3 pulgadas y teclas programadas para un manejo intuitivo y sencillo.
- Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo.
- Programación individual de hasta 100 programas de cocción.
- Sistema de limpieza y mantenimiento automático.
- Care-System: Limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor.
- Producción máxima por carga de 90 kg de alimentos.
- Capacidad de 20 depósitos GN 1/1 de 65 mm.

### Accesorios Sugeridos

- Atril para equipo.
- Ablandador de agua.
- Pastillas de detergente Active Green.
- Pastillas Care Tabs (Incrustación calcárea).

### Especificaciones Técnicas

Energía Monofásica	220V/50Hz
Potencia	1,3 kW
Corriente	5,7 Amp
Entrada agua	3/4"HE
Consumo gas licuado	5,58 kg/hr
Consumo gas natural	4,77 m3/h
Presión de agua	1.5-6 bar

### Dimensiones

Medidas (mm)	877 (Ancho) x 847 (Prof.) x 1807 (Alto)
Peso (Kg)	284



Todo puede ser controlado. Fácil e intuitivamente.