

I COMBI CLASSIC

6 Bandejas GN 1/1 GAS (GN/GLP)



ICC6G

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 30 kg de alimentos.
- Capacidad de 6 depósitos GN 1/1 de 65 mm.

Accesorios Sugeridos

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

Especificaciones Técnicas

Energía Monofásica	220V/50Hz
Potencia	0,9 kW
Corriente	
Entrada agua	3/4"HE
Consumo gas licuado	1,22 kg/hr
Consumo gas natural	1,4 m3/h
Presión de agua	1 a 6 bar

Dimensiones

Medidas (mm)	850 (Ancho) x 804 (Prof.) x 842 (Alto)
Peso (Kg)	101



Todo puede ser controlado. Fácil e intuitivamente.