

COMBI PRO

20 Bandejas GN 1/1 ELECTRICO



ICP20E



Descripción

- Generador de vapor de alto rendimiento para una gran potencia de vapor, incluso a temperaturas por debajo de los 100°C.
- Limpieza ultrarrápida en sólo 12 minutos.
- Programación intuitiva y personalizada de hasta 1200 programas de cocción.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 rotores de ventilación de alto rendimiento.
- Con sistema de autoajuste.
- Producción máxima por carga de 90 kg de alimentos.
- Capacidad de 20 depósitos GN 1/1 de 65 mm.

Accesorios Sugeridos

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

Especificaciones Técnicas

Energía Trifásica	380V/50Hz
Potencia	37,2 kW
Corriente	53,7 Amp
Entrada agua	3/4"HE
Presión de agua	1-6 bar



Dimensiones

Medidas (mm)	877 (Ancho) x 847 (Prof.) x 1807 (Alto)
Peso (Kg)	263



Producciones complejas requieren soluciones sencillas.