

COMBI PRO

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



ICP20G



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 Monofásica	220V/50Hz
Potencia	1,03 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



Producciones complejas
requieren soluciones sencillas.