

I COMBI PRO

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



ICP6G

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 1 rotor de ventilación de alto rendimiento.
- Con sistema de autoajuste.
- Producción máxima por carga de 30 kg de alimentos.
- Capacidad de 6 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	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	1.5-6 bar

Dimensiones

Medidas (mm)	850 (Ancho) x 804 (Prof.) x 842 (Alto)
Peso (Kg)	117



Producciones complejas requieren soluciones sencillas.