

iCOOK MAX 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



**iCOOK
20 GN 1/1
Électrique**

**iCOOK
20 GN 2/1
Électrique**

Alimentation	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Capacité GN 65 mm	67	67
Distance entre les guides GN (mm)	160-320	300-640
Recommandé pour (n) repas par jour	300	300
Température maximale (°C)	893 x 1018 x 1923	893 x 1268 x 1923
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	311	343
Poids (kg)	943 x 1068 x 2023	943 x 1318 x 2023
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	332	365
Poids brut (kg)	34,7	65,7
Puissance électrique (kW)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Tension (V/Ph/Hz)	R ¾"	R ¾"
Eau	DN 40	DN 40
Drainage	150 - 400	150 - 400
Pression de l'eau (kPa)		

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Écran TFT tactile de 10 pouces avec connexion Wifi
Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur
3 modes de cuisson :

- Convection de 30°C à 300°C
- Mixte de 30°C à 300°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

Preheat & Cooldown. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur
Smartclima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type

SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 6 vitesses des turbines

MySmartCooking. Système de cuisson intelligent

MultiLevel & Just In Time

400 Programmes + 10 phases de cuisson dans chaque programme

MyCloud. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez et envoyez-les à votre four depuis votre mobile ou votre tablette

FastMenu. Créez un écran d'accès rapide aux programmes et fonctions

Cocción Check. Résumé de la consommation quotidienne, mensuelle ou annuelle

Nightwatch. Poursuit automatiquement la cuisson de nuit là où elle s'est arrêtée

après une panne de courant

Cuisson avec sonde multipoint intégrée

MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent (4 niveaux +rincage)

Siphon intégré

Connexion USB

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 316 L à bords

arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Refroidissement de vidange

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à triple vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération automatique

Chariot pour plateaux inclus

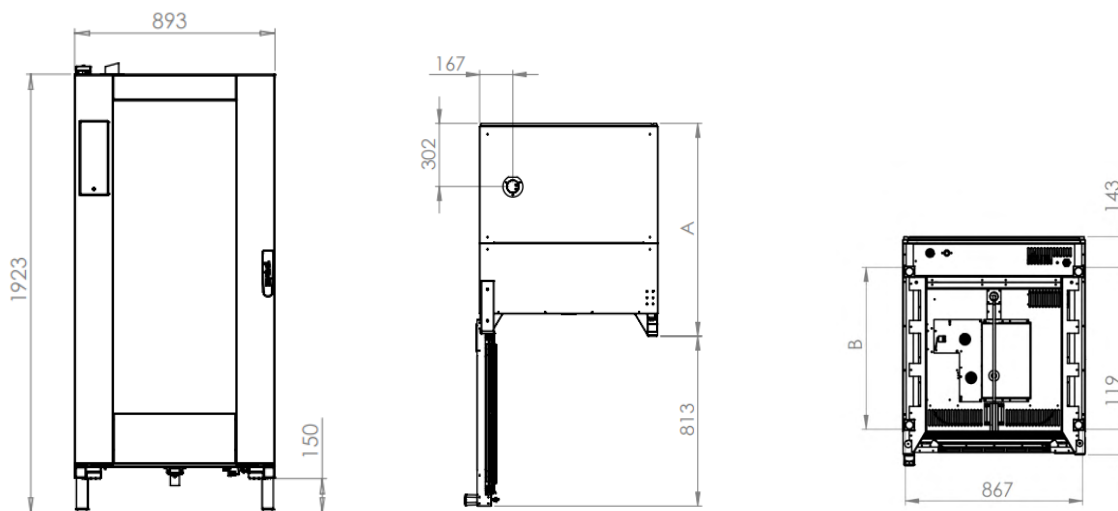
OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche
TSC (Thermal Stability Control) (seulement modèles avec alimentation électrique)
Tension 230V/3L/50-60 (seulement modèles avec alimentation électrique)

ACCESSOIRES

Kit d'installation hydraulique
Kit adoucisseur (Cartouche incluse)
Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)
Kit UltraVioletSteam
Chariot pour plateaux (20 GN 1/1, 20 GN 2/1)
Chariot porte-assiettes (GN 1/1, GN 2/1)
Couverture thermique (GN 1/1, GN 2/1)
Plateaux spéciaux pour chaque cuisson
Fumoir MySmoker
Kit de douche pour le lavage
CleanDuo

DÉTAILS DE L'INSTALLATION



Modèle

20 GN 1/1
20 GN 2/1

A

1018 mm
1268 mm

B

756 mm
1006 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

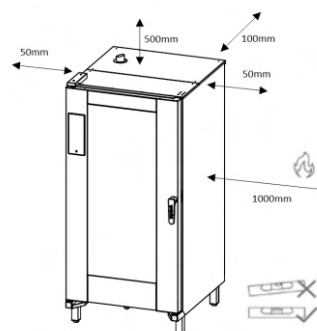
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

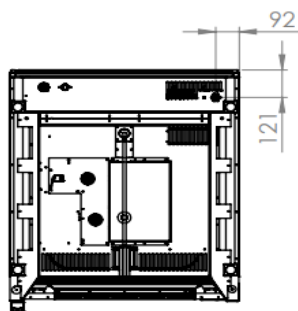
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

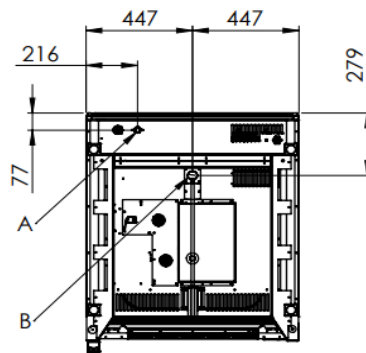


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
20 GN 1/1	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 25
20 GN 2/1	400/3L+N/50-60	65,7	97,3	H07RN-F 5G 35
	230V/3L/50-60	65,7	169,3	H07RN-F 4G 70

RACCORDEMENT D'EAU



A Connexion 3/4" eau traitée

B Drainage DN 40

Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire