

DRAGO

Nombre del proyecto: _____

Locación: _____

Item #: _____ Cant: _____

Modelo #: _____

Modelo:
i Combi Pro 61**Horno combinado**
Eléctico

Características y beneficios

Beneficios:

- Sistema de cocción Inteligente interconectable con los modos de operación:
Aves, carne, pescado, huevo, postres, guarniciones, verduras, finishing y panadería.
- Procesos de cocción:
Asar, cocer, hornear y parrilla.

Funciones:

- Incluye sistema inteligente de limpieza y descalcificación ICare System Vaporizador combinado para la mayoría de los métodos de cocción utilizados en la cocina comercial
- Adicional el uso de vapor y aire caliente puede usarse de forma individual, consecutiva o combinada

Temperatura:

- Uso de vapor: 30 °C – 130 °C
- Uso de aire caliente: 30 °C – 300 °C
- Uso combinado de vapor y aire caliente: 30 °C – 300 °C



Certificaciones



Capacidad	AMPS	Potencia		Dimensiones			Peso neto
		Vapor	Aire caliente	Frente	Fondo	Altura	
6 x 1/1 GN	3 x 16 A	9 kW	10.2 kW	38.2" (850 mm)	37" (842 mm)	29.7" (804 mm)	229.2 Lb (104 Kg)

Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

i Combi Pro 61

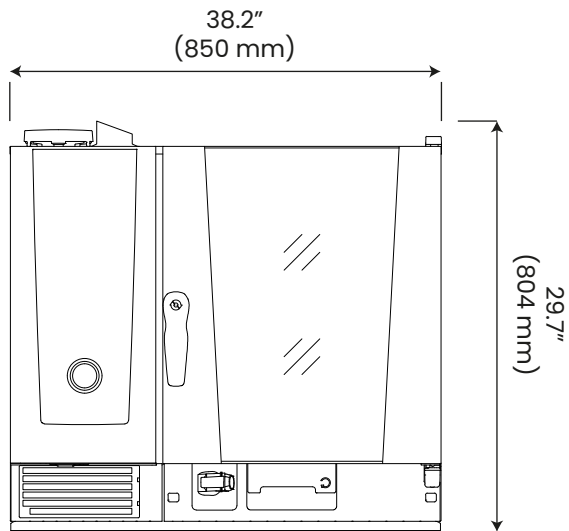
Horno combinado

Eléctrico

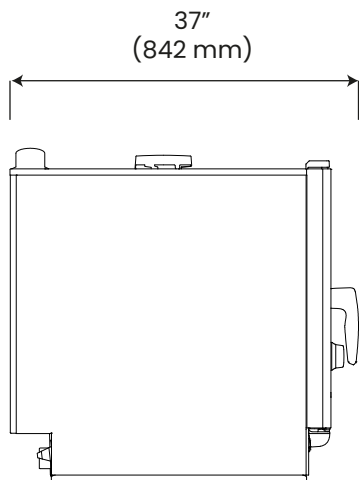


Vistas

Vista frontal



Vista superior



Especificaciones

Especificaciones eléctricas

Voltaje	220 V / 60 Hz / 3 Ph
Tipo de conector	NEMA 5-15P

Información del empaque

Dimensiones	F 36.8" (935 mm)
	F 37.5" (955 mm)
	A 37.7" (960 mm)
Peso bruto	257.9 Lb (117 Kg)

DRAGO