

SMART COMBI OVENS

iCOOK GN1/1



SKUTEČNĚ CHYTRÝ KONVEKTOMAT

Mychef iCOOK nemá žádné limity a vaření s ním je zcela intuitivní díky inteligentním systémům vaření: asistované vaření, simultánní vaření, interaktivní kniha receptů atd. Trouba s nejvyššími technologickými funkcemi ve službách nejnáročnějších kuchařů; opravdu chytrá trouba.

PRO KOHO JE URČENO?



TECHNOLOGIE PRO VÝBORNÉ VAŘENÍ



patent

MultiSteam

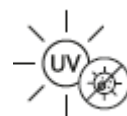
Inovativní patentovaná vysoce účinná technologie dvojitého vstřikování páry. 5krát rychlejší a hustší pára než tradiční systémy (bojler/přímé vstřikování)



patent

TSC (kontrola tepelné stability)

Patentovaný systém zajišťuje maximální tepelnou stabilitu téměř bez teplotních výkyvů ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). Ideální pro vaření při nízké teplotě (volitelné)



patent

UltraVioletSteam

Plně čistá, sterilizovaná pára bez patogenů (příslušenství)



DryOut Plus

Aktivní odvod vlhkosti z varné komory díky nízkotlaká technologie. Ultra rychlé, dokonale křupavé a dozlatova hnědé.



SmartWind

Rychlé a homogenní vaření díky chytrému směru otáčení systém řízení se 4 rychlostními ventilátory



NightWatch

Po výpadku proudu automaticky pokračuje ve vaření přes noc



3 man. režimy vaření

Konvekce (od 30°C do 280°C)
Mix konvekce + pára (od 30°C do 280°C)
Sytá pára (od 30°C do 130°C)



Vaření s vnitřní vícebodovou sondou



Sonda vaření sous vide (volitelné)

PROGRAMY A PŘIPOJENÍ



Programy a kroky vaření

Kapacita pro uložení 400 programů a až 10 kroků vaření v každém naprogramovat



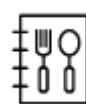
Víceúrovňové vaření

Oddělené vaření s různými časy ukončení, ideální pro à la carte



Just in Time

Synchronizujte zavádění táčů, abyste měli všechno nádobí připravené ve stejnou dobu. Ideální pro menu



Interaktivní kniha receptů

Vestavěné recepty vedené krok za krokem jediným kliknutím. Hledejte recepty podle ingrediencí



Mychef Cloud

Zůstaňte ve spojení se svým konvektomatem pomocí mobilu nebo tabletu. Zobrazte stav vaření, vytvářejte a ukládejte recepty odkudkoli a odešlete je do zařízení nebo si prohlédněte rozsáhlou, stále aktualizovanou knihu receptů.



Wi-Fi připojení

Pro připojení konvektomatu k Mychef Cloud a stažení aktualizací softwaru

FAST MENU

Fast Menu

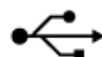
Vytvořte obrazovku rychlého přístupu pouze pro programy a funkce, které si vyberete.



Kontrola vaření

Monitorování teploty, času a spotřeby energie/vody během vaření v reálném čase

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY



USB připojení

Aktualizace jednotky a protokolování dat HACCP



Dveře s trojsklem

Nízké emise, odklápěcí a snadno se čistí

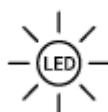


Rukojeť a plastové komponenty s antibakteriální úpravou

Průvodci GN víceúrovňové

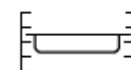


Vizuální a zvuková signalizace konce vaření



LED osvětlení

Minimální spotřeba a maximální životnost



Aut. vypouštění odkapávací misky

I s otevřenými dveřmi



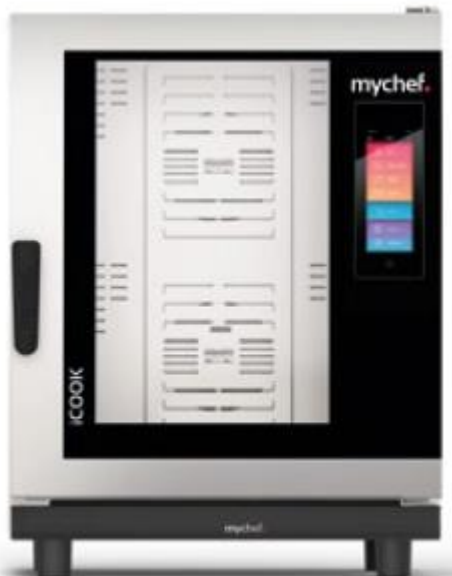
Heavy-duty varná komora

Nerezová ocel AISI 304 18/10 se zaoblenými hranami, celosvařovaná, s vestavěným odtokem a sifonem.



Krytí IPX4

proti stříkající vodě a tryskající vodě



Kapacita GN 10 x GN1/1

Celkové rozměry (šířka x hloubka x výška):

760 x 725 x 1020 mm

Hmotnost

112 kg

Doporučeno pro 80-160 porcí denně

Příkon elektro

18,60 kW / 3 x 32A

Vzdálenost mezi vodítky:

68 mm

Napětí (V/fáze/Hz)

400/3L+N/50 Hz

Standardní otevírání dveří vpravo

Samočistící systému MyCare a Mychef Cloud

DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ iCOOK



Hydraulická instalační sada

Tvarovky pro rychlé a snadné připojení přívodu a odvodu vody. Obsahuje 5 tablet CleanDuo pro okamžité použití v konvektomatu.



Sada pro snížení tlaku

Snižuje a stabilizuje tlak vody. Instalace se doporučuje, pokud je tlak je vyšší než 6 barů.



Stohovací sada + 2 hydraulické instalační sady

Nezbytné pro stohování 2 pecí. Obsahuje přípojku pro výstup páry pro spodní kouřovod konvektomatu a 2 hydraulické instalační sady (10 podložek CleanDuo).



Sada na odvápnění (obsahuje kazetu)

Filtrační systém je nezbytný, pokud voda

v instalaci nespĺňuje tyto vlastnosti:

- Tvrdost mezi 3° a 6° fH
- pH 6,5 až 8,5
- Chloridy < 30 ppm



Změkčovací kartuše (náhradní)

Filtrační kapacita: 3,945 litrů.



Drenážní chladicí sada

Ochladzuje výstupní vodu, aby se zabránilo možnému poškození potrubí



Sada UltraVioletSteam

Zcela čistá, sterilizovaná pára bez patogenů díky této patentované ultrafialové technologii.

6 GN1/1
10 GN1/1



Podstavec pro plechy GN 1/1

Odpovídající rozměrům konvektomatu. Vzdálenost mezi vodítky 68 mm. Kapacita: 1 plech GN 1/1 na vodítko.

Rozměry:

6 GN1/1 760 x 655 x 900 mm; 8x vodítko
10 GN1/1 760 x 655 x 600 mm; 5x vodítko



Stohovací základna

Pro umístění dvou pecí nad sebe.

6 GN1/1 + 6 GN1/1 480 x 715 x 360 mm
6 GN1/1 + 10 GN1/1 480 x 715 x 185 mm



Sada nastavitelných nohou

Pro vyrovnání konvektomatu na nerovných plochách. 4 jednotky.



Sprcha sada

Stálá dostupnost vody během čistících procesů nebo vaření.

PŘÍSLUŠENSTVÍ iCOOK



CleanDuo

Nádoba na 50 koncentrovaných tablet dvojčinného mycího prostředku a leštidla.

Dodávané množství:
1ks, 4ks, 24 ks.



MySmoker

Získejte vůni a chuť uzeného jídla jednoduchým a účinným způsobem.



Sada předního sání vzduchu

K ochraně trouby před blízkými zdroji tepla.



Sada pro externí připojení magnetické sondy

Umožňuje připojení externí sous-vide sondy ke konvektomatu iCOOK COMPACT (sous-vide sonda je součástí balení).



Parní kondenzační digestoř

Absorbuje a kondenzuje páru z kouřovodu konvektomatu. Snadná instalace.

GN1/1



Sada pro externí připojení magnetické sondy

Umožňuje připojení externí sous-vide sondy ke konvektomátům iCOOK COMPACT (sous-vide sonda je součástí balení).



Parní kondenzační digestoř

Absorbuje a kondenzuje páru z kouřovodu a dvířek konvektomatu. Snadná instalace.

GN1/1



Digestoř na kondenzaci páry a zápachu s uhlíkovým filtrem

Snižuje zápach a výpary z kouřovodu a dvířek konvektomatu. Snadná instalace.

GN1/1



Tepelné stínění

Slouží k ochraně konvektomatu před zdroji tepla.

6 GN1/1
10 GN1/1



Sada pro odvod páry

Pro přesměrování páry z kouřovodu do ventilačního otvoru.