Hornos Gastronorm y para Pastelería
ICON

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Modelo 023 Convección	Modelo 041 Convección	Modelo 051 Vapor Directo
		460 / 340 / 2/3 GN 352 / 325	600 / 400 / 1/1 GN 530 / 325	600 / 400 / 1/1 GN 530 / 325
Capacidad	GN	4 x 2/3	4 x 1/1	5 x 1/1
	600 x 400	4 x (460 x 340 mm)	4	5
Distancia entre guías (mm)		70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)		672 x 665 x 737 h	812 x 725 x 737 h	812 x 725 x 770 h

VERSIÓN TOUCH

VERSIÓN ELÉCTRICA	ICET023	ICET041	ICET051
Precio (€)	3.227 €	3.396 €	4.296 €
Potencia eléctrica total (kW)	3,4	6,25	7,25
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

VERSIÓN A GAS	ICGT051
Precio (€)	6.085 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5 / 7.310
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230

VERSIÓN ELECTRO MECÁNICO

VERSIÓN ELÉCTRICA	ICEM023	ICEM041	ICEM051
Precio (€)	2.604 €	2.831 €	3.674 €
Potencia eléctrica total (kW)	3,4	6,25	7,25
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

VERSIÓN A GAS	ICGM051
Precio (€)	5.464 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5 / 7.310
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 023	Modelo 041	Modelo 051
Soporte base en Acero Inox	-	ISR071 536 €	ISR071 536 €
Portabandejas	-	IPT811 294 €	IPT811 294 €
Armario para fermentación	-	IPT811 1.878 €	ILV126 1.878 €
Sonda al corazón multipunto (Versión T)	ISC04 273 €	ISC04 273 €	ISC04 273 €
2 velocidades de ventilación (Versión T)	IVR01 110 €	IVR01 110 €	IVR01 110 €
Sistema de lavado automático (Versión T)	-	-	ILCS1 569 €
Ducha de lavado	ICLD 171 €	ICLD 171 €	ICLD 171 €
Puerta apertura contraria	-	-	IPS051 99 €

Modelo 071 Vapor Directo	Modelo 101 Vapor Directo
600 / 400 / 1/1 GN / 530 / 325	600 / 400 / 1/1 GN / 530 / 325
7 x 1/1	10 x 1/1
7	10
70	70
812 x 725 x 935 h	812 x 725 x 1145 h

Equipamiento de serie
Modelos Vapor Directo

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

ICET071	ICET101
5.338 €	**6.317 €**
12,5	14,5
3 AC 230 - 3N AC 400	3 AC 230 - 3N AC 400

ICGT071	ICGT101
7.275 €	**8.823 €**
0,5	0,5
12 / 10.320	16 / 13.760
AC 230	AC 230

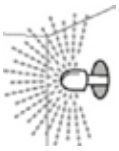
Equipamiento de serie
Modelos Convección

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: AC 230 V - 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas.
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

ICEM071	ICEM101
4.717 €	**5.579 €**
12,5	14,5
3 AC 230 - 3N AC 400	3 AC 230 - 3N AC 400

ICGM071	ICGM101
6.654 €	**8.086 €**
0,5	0,5
12 / 10.320	16 / 13.760
AC 230	AC 230

Modelo 071	Modelo 101
ISR071 536 €	ISR101 536 €
IPT811 294 €	IPT811 294 €
ILV126 1.878 €	ILV126 1.878 €
ISC04 273 €	ISC04 273 €
IVR02 110 €	IVR02 110 €
ILCS2 569 €	ILCS2 569 €
ICLD 171 €	ICLD 171 €
IPS071 99 €	IPS101 99 €



Sistema de lavado
ILCS.
Mod. 051, 071, 101
Sistema de lavado automático
(solo versión Touch)

Hornos a convección

Modelos 023 - 041

MANDOS CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

MODALIDAD DE COCCIÓN

• 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
• Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
• Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
• La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
• Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
• Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
• Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
• Humidificador programable.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

• Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

FUNCIONAMIENTO

• Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
• Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
• Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
• Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
• Precalentamiento automático en programación.

DOTACIONES DE CONTROL

• Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
• Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
• Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
• 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
• Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
• Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
• ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
• Actualizacion del software a traves de la USB; ejecutable unicamente por el servicio tecnico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

• Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
• Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
• Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
• Tirador por toda la longitud de la puerta.
• Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
• Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
• Protección contra los chorros de agua IPX4.

MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS

MODALIDAD DE COCCIÓN

• Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

• Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

•Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

• Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
• Humidificador manual.
• Iluminación cámara de cocción de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

• Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
• Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
• Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
• Tirador por toda la longitud de la puerta.
• Puerta abatible
• Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
• Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
• Protección contra los chorros de agua IPX4.

Hornos mixtos vapor directo

Modelos 051 - 071 - 101

MANDOS CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH

MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. (opcional)
- CLIMA, sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática (opcional). Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%.
- Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - Según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING (sólo modelos a gas) - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.
- Actualizacion del software a traves de la USB; ejecutable unicamente por el servicio tecnico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

Características en texto azul no disponibles en modelos 023 y 041.

Accesorios hornos mixtos
ICON

ISR

Soporte base en acero INox

ISR071

810 x 700 x 790 h	ISR071 (Mod. 041-051-071)	536 €
810 x 700 x 615 h	ISR110 (Mod. 101)	536 €

IPT

Portabandejas insertable en soporte

IPT564

8 x 1/1 GN ↕ 45 mm	IPT811 (Mod. 041-051-071-101)	294 €
5 x (600x400) ↕ 45 mm	IPT564 (Mod. 044-054-064-074)	294 €

IKKV Y IKKC + CCE

Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK

IKKC41

776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	IKKV051 (Mod. 051-071-101)	1.945 €
776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	IKKC41 (Mod. 101)	2.011 €
Colector campana para instalación externa		
	CCE	246 €
* Predisposición para conexión de la campana	NPK (Mod. 051-071-101)	118 €

IPTGP

Portabandejas insertable en soporte

IPTGP5

7 x 1/1 GN ↕ 90 mm 7 x (600x400)	IPTGP7 (Mod. 051-071-041)	294 €
5 x 1/1 GN ↕ 90 mm 5 x (600x400)	IPTGP5 (Mod. 101)	238 €

ILV

Armario para fermentación con mandos de control electrónico. Puertas de vidrio.

ILV126

810 x 865 x 873 h 12 x (600x400) 2,6 kW AC 230V-50Hz	ILV126 (Mod. 041-051- 071)	1.935 €

ISR

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobre puerta.

Combinaciones hornos eléctricos

051+051	IKE051	494 €
051+071	IKE051	494 €
071+071	IKE071	494 €
041+041	IKE041	494 €
041+051	IKE041	494 €
041+071	IKE041	494 €

Combinaciones hornos a gas

051+051	IKG051	645 €
051+071	IKG051	645 €
071+071	IKG051	645 €

IRP

Kit de ruedas de las cuales 2 con freno,

	IRP04	304 €

OTROS ACCESORIOS

Sistema de lavado automático (En dotación 1 envase de detergente, 5kg) VERSIÓN T	ILCS1 (Mod. 051)	569 €
	ILCS2 (Mod. 071-101)	569 €
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN	225 €
Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	IPS 051 y 071 (Mod. 051-071)	95 €
	IPS 101 (Mod.101)	95 €
Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN T	ISC04	273 €

Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSION T	IVR01 (Mod. 023-041-051)	105 €
	IVR02 (Mod.071-101)	105 €
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. VERSIÓN T (Sólo si el horno está dotado de sonda al corazón)	ISA001	273 €
Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	ICLD	171 €
Filtro grasas	ICFX051 (Mod. 023-041-051)	95 €
	ICFX02 (Mod. 023-041-051)	171 €

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05	105 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	36 €	PL002
Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	PL005	72 €	PL005

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)	
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros
Rejilla	Cromada G	–	G2300	12	G1100	20	G2100	30
	Acero Inox X	–	X2300	30	X1100	39	X2100	72
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	39	T1102	43	T2102	82
		40 mm	T2304	46	T1104	54	T2104	90
		65 mm	T2306	51	T1106	60	T2106	101
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	46	F1102	52	F2102	118
		40 mm	F2304	52	F1104	61	F2104	126
		65 mm	F2306	62	F1106	79	F2106	155
		100 mm	-	-	F1110	101	F2110	197
		150 mm	-	-	F1115	149	F2115	288
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-	-	APL11	198	-	-
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP		-	-	APR11	227	-	-
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	59	S2102	92
		40 mm	-	-	S1104	69	S2104	102
		65 mm	-	-	S1106	76	S2106	115
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230	69	R1104	93	-	-
		4,5 Kg	-	-	-	-	R2104	186
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	48	AT11	58	-	-
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	58	AF11	63	-	-
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	46	AT02	64	-	-
		40 mm	-	-	AT04	78	-	-
		65 mm	-	-	AT06	82	-	-
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230	80	GV110	132	-	-
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	54	-	-
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	21 ud.	-	-
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	39	GS112	61	-	-
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	145	GC113	150	-	-
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	83	-	-
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	191
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	52	-	-	-	-
		8 piezas	-	-	P1108	58	-	-
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	67				
		2 piezas			TF223	83		
		6 piezas					TF623	154

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE — MSK11R — 487,00 €

1 x SG11C

SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x AT11

FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - LISA

1 x S1102

STEW PAN

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica.
1/1 GN - h 20 mm

1 x R1104

FRY BASKET

Cesta de red para prefritos.
Acero inox.
1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110

SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras.
Aluminio.
1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA — MSK11S — 725,00 €

1 x SG11C

SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x PS1108

SPEEDY CHICKEN

Bandeja espacial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.
H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112

SKEWER GRILL 23

Cocción de brochetas carnes y pescados.
Acero inox.
1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110

SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras.
Aluminio.
1/1 GN

2 x AT11

FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos.
Aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos*

*Pollos de 950g

Speedy Chicken

Mod. PS1108

200,00 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional

Speedy Grill

Mod. SG11L
(apertura longitudinal)
272,00 €

Mod. SG12C
(apertura transversal)
272,00 €