



I-TEK

Los hornos de la línea profesional **I-TEK** representan la forma **más innovativa y práctica** de los sistemas de cocción disponibles hoy en día en el mundo de la gastronomía. Además de satisfacer las clásicas exigencias cotidianas en cocina (asar, cocer a vapor, asar a la parrilla, etc.) permiten de **rigenerar, cocer al vacío y a baja temperatura, pasteurizar**.

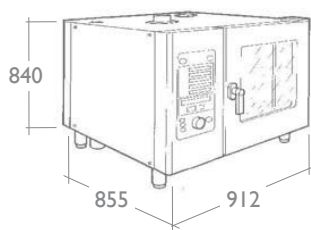
ITEK611



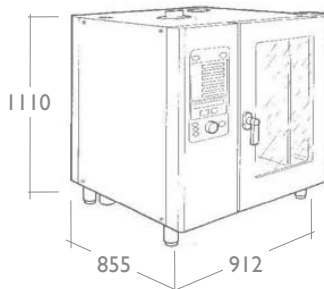
ITEK1011



ITEK611



ITEK1011



Con los modelos **I-TEK611** y **I-TEK1011** - a generación instantánea de vapor - competencia y creatividad del cocinero se integran a una tecnología avanzada para alcanzar el **resultado óptimo** en cualquier tipo de cocción, incluidas las más delicadas.

	ITEK611 ⚡	ITEK1011 ⚡	ITEK611 🔥	ITEK1011 🔥
Alimentación	400V(3ph+N) 50-60Hz	400V(3ph+N) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V (1ph) 50-60Hz
Potencia	7,9 kW	15,4 kW	0,5 kW	0,5 kW
Alcance gas (fase de calentamiento)			gas natural = G20 1,4 mc/h GPL = G30 0,9 Kg/h	gas natural = G20 2 mc/h GPL = G30 1,3 Kg/h
Versiones disponibles	B = Base - M = Media - T = Top		B = Base - M = Media - T = Top	
Mandos	programables		programables	
Acabado externo	inox AISI304		inox AISI304	
Acabado interno	inox AISI304		inox AISI304	
No. ventiladores	I - versiones M y T dos velocidades (50% y 100%)		I - versiones M y T a dos velocidades (50% y 100%)	
Capacidad máxima y tamaño parrillas	6 parrillas GN I/I mm. 530 x 325	10 parrillas GN I/I mm. 530 x 325	6 parrillas GN I/I mm. 530 x 325	10 parrillas GN I/I mm. 530 x 325
Distancia parrillas	60 mm.		60 mm.	
Generación vapor	instantánea		instantánea	
Temp. máx. ejercicio	270°C		270°C	
Sonda corazón	de serie en todas las versiones		de serie en todas las versiones	
Ducha lavado	de serie en las versiones M y T		de serie en las versiones M y T	
Sistema de lavado autom.	integrado en la versión T		integrado en la versión T	
Dimensiones (a x p x al)	912 x 855 x 840 mm.	912 x 855 x 1110 mm.	912 x 855 x 840 mm.	912 x 855 x 1110 mm.
Peso neto	115 Kg.	163 Kg.	128 Kg.	178 Kg.
Dimensiones y peso embalado	980 x 900 x 990 mm. Kg. 130	980 x 900 x 1250 mm. Kg. 183	980 x 900 x 990 mm. Kg. 143	980 x 900 x 1250 mm. Kg. 198
Embalaje estándar	individual paleta-caja cartón		individual paleta-caja cartón	



I-TEK

Los hornos **I-TEK** son disponibles también con el sistema de lavado automático integrado y pueden ser equipados de una vasta gama de accesorios.

Desde el punto de vista estructural y del software cada detalle ha sido cuidadosamente estudiado:

- Cámara de cocción con rincones redondeados en acero AISI 304
- Máxima funcionalidad para favorecer las intervenciones de limpieza y mantenimiento cotidiana
- Cubeta recogida agua de condensación en la cámara y en la puerta
- Estructura bandejero desmontable en la cámara de cocción
- Burlete puerta y luces fácilmente desplazables. Cristal abrible
- Mecanismo de apertura/cierre puerta simple y manejable
- Panel mandos abrible e inspeccionable
- Input mandos facilitado por medio del mando central "scroll"
- Hasta 49 recetas memorizables, cada una con 5 fases de cocción



	B - Base	M - Media	T - Top
 Sonda corazón	●	●	●
 Ventilador doble velocidad		●	●
 Ducha extraíble		●	●
 Lavado automático			●

ACCESORIOS

- SUP91 I** Soporte abierto para horno I-TEK
SUP91 I/I Bandejero para soporte horno
SUP94 I Soporte armario para horno I-TEK con bandejero incluido y hueco para brillantador/limpiador
DET1000 Limpiador (bidón 10lts.)
BRI1000 Brillantador (bidón 10lts.)
DVA001 Suavizador
- Parrillas tamaño I/I GN - 530 x 325 mm.:**
GRI288 Parrilla acero inox
GRI350 Parrilla 8 pollos
- Bandejas tamaño I/I GN - 530 x 325 mm.:**
TEG227 Bandeja profundidad 20 mm.
TEG228 Bandeja profundidad 65 mm.
TEG229 Bandeja profundidad 40 mm.
TEG360 Bandeja patatas fritas



SUP91 I



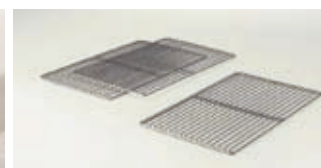
SUP94 I



DVA001



DET1000-BRI1000



PARRILLAS

IK-INTERKLIMAT S.p.A. se reserva el derecho de modificar los códigos, los modelos, descripciones y precios sin obligación de preaviso.

"GIERRE" es un sello de IK-INTERKLIMAT S.p.A.

IK-Interklimat

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850
 e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com



I-TEK

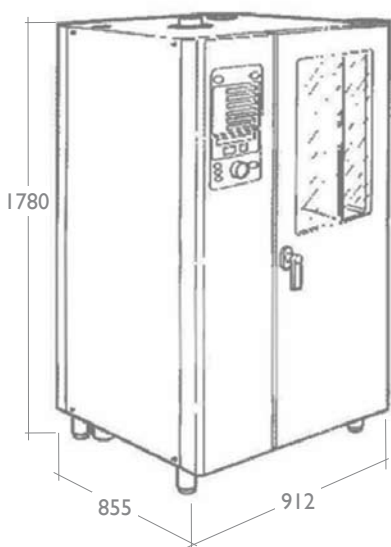
Los hornos de la línea profesional **I-TEK** representan la forma **más innovativa y práctica** de los sistemas de cocción disponibles hoy en día en el mundo de la gastronomía. Además de satisfacer las clásicas exigencias cotidianas en cocina (asar, cocer a vapor, asar a la parrilla, ecc.) permiten de **rigenerar, cocer al vacío y a baja temperatura, pasteurizar**.

Con los modelos **I-TEK2011** - a **generación instantánea de vapor** - competencia y creatividad del cocinero se integran a una tecnología avanzada para alcanzar el **resultado optimal** en cualquier tipo de cocción, incluidas las más delicadas.

ITEK2011



ITEK2011



	ITEK2011 ⚡
Alimentación	400V(3ph+N) 50-60Hz
Potencia	30,8 kW
Versiones disponibles	B = Base - M = Media - T = Top
Mandos	programables
Acabado externo	inox AISI304
Acabado interno	inox AISI304
No. ventiladores	2 - versiones M y T a 2 velocidades (50% y 100%)
Capacidad máxima y tamaño bandejas	20 parrillas GN 1/1 mm. 530 x 325 (estructura extraíble no incluida)
Distancia parrillas	60 mm.
Generación vapor	instantánea
Temperatura máxima ejercicio	270°C
Sonda corazón	de serie en todas las versiones
Ducha lavado	de serie en las versiones M y T
Sistema de lavado automático	integrado en la versión T
Dimensiones (a x p x al)	912 x 855 x 1780 mm.
Peso neto	210 Kg.
Dimensiones y peso embalado	980 x 900 x 2000 mm. - Kg. 235
Embalaje estándar	individual jaula de madera







I-TEK

Los hornos **I-TEK** son disponibles también con el sistema de lavado automático integrado y pueden ser equipados de una vasta gama de accesorios.

Desde el punto de vista estructural y del software cada detalle ha sido cuidadosamente estudiado:

- Cámara de cocción con rincones redondeados en acero AISI 304
- Máxima funcionalidad para favorecer las intervenciones de limpieza y mantenimiento cotidiana
- Cubeta recogida agua de condensación en la cámara y en la puerta
- Estructura bandejero desmontable en la cámara de cocción
- Burlate puerta y luces fácilmente desplazables. Cristal abrible
- Mecanismo de apertura/cierre puerta simple y manejable
- Panel mandos abrible e inspeccionable
- Input mandos facilitado por medio del mando central "scroll"
- Hasta 49 recetas memorizables, cada una con 5 fases de cocción



	B - Base	M - Media	T - Top
 Sonda corazón	●	●	●
 Ventilador doble velocidad		●	●
 Ducha extraíble		●	●
 Lavado automático			●

ACCESORIOS

CARI400 Estructura desplazable máx. 20 bandejas GN1/1

CARI400/I Carrito porta estructura

DET1000 Limpiador (bidón 10lts.)

BRI1000 Brillantador (bidón 10lts.)

DVA001 Suavizador

Parrillas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

GRI288 Parrilla acero inox

GRI350 Parrilla 8 pollos

Bandejas tamaño 1/1 GN - 530 x 325 mm.:

TEG227 Bandeja profundidad 20 mm.

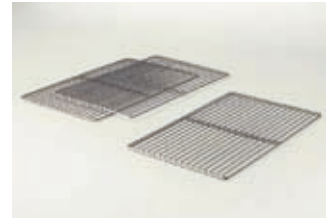
TEG228 Bandeja profundidad 65 mm.

TEG229 Bandeja profundidad 40 mm.

TEG360 Bandeja patatas fritas



CARI400+CARI400/I DVA001



PARRILLAS



DET1000-BRI1000

IK-INTERKLIMAT S.p.A. se reserva el derecho de modificar los códigos, los modelos, descripciones y precios sin obligación de preaviso.

“GIERRE” es un sello de **IK-INTERKLIMAT S.p.A.**



via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com