



I-TEK

I forni della linea professionale **I-TEK** rappresentano la forma **più innovativa e pratica** dei sistemi di cottura oggi disponibili nel mondo della gastronomia. Oltre a soddisfare le classiche esigenze quotidiane in cucina (arrostire, cuocere a vapore, grigliare, ecc.) permettono di **rigenerare, cuocere sottovuoto e a bassa temperatura, pastorizzare.**

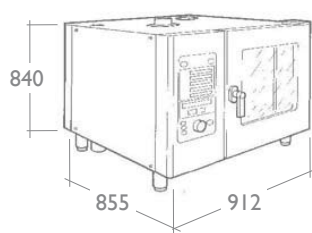
ITEK611



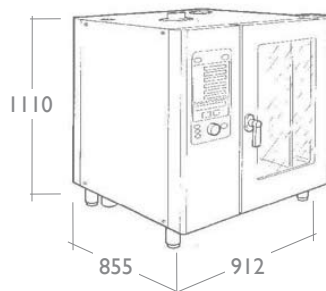
ITEK1011



ITEK611



ITEK1011



Con i modelli **I-TEK611** e **I-TEK1011** - a generazione istantanea di vapore

- competenza e creatività del cuoco si integrano ad una tecnologia avanzata per raggiungere il **risultato ottimale** su qualsiasi tipo di cottura, comprese quelle più delicate.

	ITEK611 ⚡	ITEK1011 ⚡	ITEK611 🔥	ITEK1011 🔥
Alimentazione	400V(3ph+N) 50-60Hz	400V(3ph+N) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
Potenza	7,9 kW	15,4 kW	0,5 kW	0,5 kW
Portata gas			metano = G20 1,4 mc/h GPL = G30 0,9 Kg/h	metano = G20 2 mc/h GPL = G30 1,3 Kg/h
Versioni disponibili	B = Base - M = Media - T = Top		B = Base - M = Media - T = Top	
Comandi	programmabili		programmabili	
Finitura esterna	inox AISI304		inox AISI304	
Finitura interna	inox AISI304		inox AISI304	
No. ventole	1 - versioni M e T a due velocità (50% e 100%)		1 - versioni M e T a due velocità (50% e 100%)	
Capacità max. e formato griglie	6 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325	10 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325	6 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325	10 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325
Distanza griglie	60 mm.		60 mm.	
Generazione vapore	istantanea		istantanea	
Temp. max. esercizio	270°C		270°C	
Sonda cuore	di serie su tutte le versioni		di serie su tutte le versioni	
Doccia lavaggio	di serie sulle versioni M e T		di serie sulle versioni M e T	
Sistema lavaggio autom.	integrato sulla versione T		integrato sulla versione T	
Dimensioni (l x p x h)	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 netto	115 Kg.	163 Kg.	128 Kg.	178 Kg.
Dimensioni e peso imballato	980 x 900 x 990 mm. 130 Kg.	980 x 900 x 1250 mm. 183 Kg.	980 x 900 x 990 mm. 143 Kg.	980 x 900 x 1250 mm. 198 Kg.
Imballo standard	individuale cartone palettizzato		individuale cartone palettizzato	







I-TEK

I forni **I-TEK** sono disponibili anche con sistema di lavaggio automatico integrato e possono essere dotati di una vasta gamma d'accessori.

Dal punto di vista strutturale e del software ogni dettaglio è stato accuratamente studiato:

- Camera di cottura con spigoli arrotondati in acciaio AISI 304
- Massima funzionalità per facilitare gli interventi di pulizia e manutenzione quotidiana
- Sgocciolatoio per la raccolta della condensa nella camera e sulla porta
- Struttura portateglie rimovibile nella camera di cottura
- Guarnizione porta e luci facilmente asportabili. Vetro apribile
- Meccanismo di apertura/chiusura porta semplice e maneggevole
- Pannello comandi apribile ed ispezionabile
- Input comandi facilitato per mezzo di "scroll" centrale
- Fino a 49 ricette memorizzabili, ciascuna con 5 fasi di cottura



	B - Base	M - Media	T - Top
 Sonda al cuore	●	●	●
 Ventola doppia velocità		●	●
 Doccia estraibile		●	●
 Lavaggio automatico			●

ACCESSORI

- SUP911** Supporto aperto per forno I-TEK
SUP911/I Portateglie per supporto forno
SUP941 Supporto armadiato per forno I-TEK completo di portateglie e vano brillantante/detergente
- DET1000** Detergente (tanica da 10 lt.)
BRI1000 Brillantante (tanica da 10 lt.)
DVA001 Addolcitore
- Griglie formato 1/1 GN 530 x 325 mm.:**
GRI288 Griglia acciaio inox
GRI350 Griglia 8 polli
- Teglie formato 1/1 GN 530 x 325 mm.:**
TEG227 Teglia profondità 20 mm.
TEG228 Teglia profondità 65 mm.
TEG229 Teglia profondità 40 mm.
TEG360 Teglia patate fritte



IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.



I-TEK

I forni della linea professionale **I-TEK** rappresentano la forma **più innovativa e pratica** dei sistemi di cottura oggi disponibili nel mondo della gastronomia. Oltre a soddisfare le classiche esigenze quotidiane in cucina (arrostire, cuocere a vapore, grigliare, ecc.) permettono di **rigenerare, cuocere sottovuoto e a bassa temperatura, pastorizzare.**

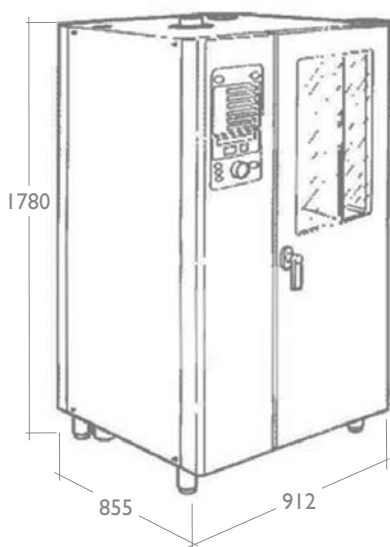
Con i modelli **I-TEK2011 - a generazione istantanea di vapore** - competenza e creatività del cuoco si integrano ad una tecnologia avanzata per raggiungere il **risultato ottimale** su qualsiasi tipo di cottura, comprese quelle più delicate.

ITEK2011



IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

ITEK2011



	ITEK2011 ⚡
Alimentazione	400V(3ph+N) 50-60Hz
Potenza	30,8 kW
Versioni disponibili	B = Base - M = Media - T = Top
Comandi	programmabili
Finitura esterna	inox AISI304
Finitura interna	inox AISI304
No. ventole	2 - versioni M e T a due velocità (50% e 100%)
Capacità max. e formato griglie	20 griglie GN 1/1 mm. 530 x 325 (struttura estraibile non inclusa)
Distanza griglie	60 mm.
Generazione vapore	istantanea
Temperatura max. esercizio	270°C
Sonda cuore	di serie su tutte le versioni
Doccia lavaggio	di serie sulle versioni M e T
Sistema di lavaggio automatico	integrato sulla versione T
Dimensioni (l x p x h)	912 x 855 x 1780 mm.
Peso netto	210 Kg.
Dimensioni e peso imballato	980 x 900 x 2000 mm. - 235 Kg.
Imballo standard	individuale gabbia legno




I-TEK

I forni **I-TEK** sono disponibili anche con sistema di lavaggio automatico integrato e possono essere dotati di una vasta gamma d'accessori.

Dal punto di vista strutturale e del software ogni dettaglio è stato accuratamente studiato:

- Camera di cottura con spigoli arrotondati in acciaio AISI 304
- Massima funzionalità per facilitare gli interventi di pulizia e manutenzione quotidiana
- Sgocciolatoio per la raccolta della condensa nella camera e sulla porta
- Struttura portateglie rimovibile nella camera di cottura
- Guarnizione porta e luci facilmente asportabili. Vetro apribile
- Meccanismo di apertura/chiusura porta semplice e maneggevole
- Pannello comandi apribile ed ispezionabile
- Input comandi facilitato per mezzo di "scroll" centrale
- Fino a 49 ricette memorizzabili, ciascuna con 5 fasi di cottura



	B - Base	M - Media	T - Top
 Sonda al cuore	●	●	●
 Ventola doppia velocità		●	●
 Doccia estraibile		●	●
 Lavaggio automatico			●

ACCESSORI

CAR1400 Struttura rimovibile per max. 20 teglie GN I/I

CAR1400/I Carrello porta-struttura

DET1000 Detergente (tanica da 10 lt.)

BRI1000 Brillantante (tanica da 10 lt.)

DVA001 Addolcitore

Griglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:

GRI288 Griglia acciaio inox

GRI350 Griglia 8 polli

Teglie formato I/I GN 530 x 325 mm.:

TEG227 Teglia profondità 20 mm.

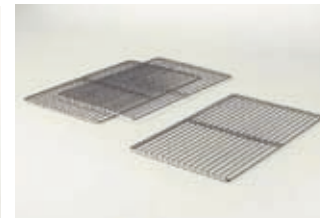
TEG228 Teglia profondità 65 mm.

TEG229 Teglia profondità 40 mm.

TEG360 Teglia patate fritte



CAR1400+CAR1400/I DVA001



GRIGLIE



DET1000-BRI1000

IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.