

Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 201E | CF2ERRA.0000878 | 20x GN 1/1, elektryczny



Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 201E | CF2ERRA.0000878

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CF2ERRA.0000878

Wydajny, wytrzymały, niezawodny - taki jest Rational iCombi® Classic.

Idealne rozwiązanie dla osób, które posiadają doskonałą znajomość rzemiosła i potrzebują niezawodnej technologii gwarantującej wsparcie w codziennej pracy.

Łatwa obsługa.

Wciskane pokrętko, kolorowy ekran, zrozumiałe symbole - wszystko po to, żeby praca była jak najbardziej intuicyjna oraz bezproblemowa.

Proste programowanie.

Indywidualne programowanie nawet 100 programów z wielostopniowymi temperaturami przyrządzania do 12 kroków - gwarancja powtarzalności rezultatów.

ClimaPlus.

Najwyższa wydajność odprowadzania wilgoci oraz regulacja wilgotności w stopniach co 10% zapewniają precyzyjnie dostosowany klimat w komorze - gwarancja szybkich rezultatów.

Rozszerzenie sieci.

Opcjonalne złącze LAN lub WiFi umożliwia podłączenie do ConnectedCooking, czyli rozwiązania sieciowego firmy RATIONAL - m.in. do tworzenia własnych programów i dokumentacji sanitarnej.

Wentylatory.

3 wentylatory w połączeniu z geometrią komory zapewniają optymalne rozprowadzanie temperatury, a tym samym doprowadzanie dużej ilości energii do produktów - gwarancja równomiernych rezultatów i wysokiej wydajności produkcyjnej.

Czyszczenie i odkamienianie.

Automatyczne czyszczenie, również w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszczące i ich ograniczone zużycie – lepiej się nie da. Care-System zapobiega również powstawaniu osadu z kamienia.

Oświetlenie LED w komorze.

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dzięki wysokiej intensywności światła i neutralnej barwie światła z zewnątrz rozpoznano stopień dogotowania produktu.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CF2ERRA.0000878

LINIA: iCombi Classic

SZEROKOŚĆ: 877 mm

GŁĘBOKOŚĆ: 913 mm

WYSOKOŚĆ: 1807 mm

ZASILANIE: prąd

MOC CAŁKOWITA: 37.2 kW

NAPIĘCIE: 400 V

PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA: 3 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 1/1

ROZMIAR GN / BLACH: 1/2

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 20 x GN 1/1

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 40 x GN 1/2

WAGA: 231 kg

Materiały do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obsługi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).