

## Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 61E | CB2ERRA.0000874 | 6x GN 1/1, elektryczny



Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CB2ERRA.0000874

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

### **RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CB2ERRA.0000874**

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, aby 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 rozprowadzenie temperatury, a tym samym doprowadzanie dużej ilości energii do produktów - gwarancja równomiernych rezultatów i wysokiej wydajności produkcyjnej.

**Czyszczenie i odkamienianie.**

Automatyczne czyszczenie, równie? w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszcz?ce i ich ograniczone zu?ycie – lepiej si? nie da. Care-System zapobiega równie? powstawaniu osadu z kamienia.

**O?wietlenie LED w komorze.**

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dzi?ki wysokiej intensywno?ci ?wiat?a i neutralnej barwie ?atwo z zewn?trz rozpozna? stopie? dogotowania produktu.

**Dane Techniczne:**

**PRODUCENT:** Rational

**KOD PRODUKTU:** CE2ERRA.0000874

**LINIA:** iCombi Classic

**SZEROKO???:** 850 mm

**G??BOKO???:** 842 mm

**WYSOKO???:** 754 mm

**ZASILANIE:** pr?d

**MOC CA?KOWITA:** 10.8 kW

**NAPI?CIE:** 400 V

**PRZY??CZE URZ?DZENIA:** 3 NAC

**ROZMIAR GN / BLACH:** 1/1

**ROZMIAR GN / BLACH:** 2/1

**POJEMNO?? GN / BLACH:** 6 x GN 1/1

**POJEMNO?? GN / BLACH:** 12 x GN 1/2

**WAGA:** 101 kg

**Materia?y do pobrania:**

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obs?ugi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).