

Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 102G | CE1GRRRA.0000883 | 10x GN 2/1, gazowy 3B/P (propan-butan)



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CE1GRRRA.0000883

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CE1GRRRA.0000883

Nowy standard w gastronomii dzięki Rational iCombi® Pro.

Pieczenie, sma?enie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowania w niskiej temperaturze - wszystko to mo?esz wykonywa? jeszcze pro?ciej, sprytniej oraz efektywniej.

Intuicyjna obs?uga.

Nowa koncepcja obs?ugi urz?dzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje dzia?ania procesu produkcji - w ten sposób praktycznie ka?dy mo?e od razu zacz?? prac?.

Inteligencja kulinarna.

iCookingSuite pozwala osi?gn?? po??dane rezultaty i umo?liwia ich wielokrotne powtarzanie z zachowaniem najwy?szej jako?ci. Dodatkowo sposób przyrz?dzania potrawy mo?na w ka?dej chwili zmodyfikowa? lub zmieni? pojedynczy za?adunek na za?adunek mieszany co zapewnia prawdziw? swobod? i elastyczno??.

Wbudowane WiFi.

Za pomoc? wbudowanej karty WiFi iCombi Pro ??czy si? z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniaj?c dost?p do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze wi?kszy wygod?, bezpiecze?stwo i mnóstwo inspiracji.

Partner ENERGY STAR®.

Znakomita ocena urz?dzenia w aspekcie wydajno?ci energetycznej. Urz?dzenie iCombi Pro zosta?o przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Wydajna produkcja potraw.

iProductionManager przejmując planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy można przyrządzić jednocześnie co usprawnia pracę, oszczędza czas i energię.

Bezskawicze czyszczenie.

Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje się tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszczędza do 50% czasu i środków czyszczących. Gwarantuje to czystość, mniej przestojów oraz wydłużenie czasu produkcji.

Dobrze przemyślane.

Większa ilość wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50% większe załadunki oraz jeszcze lepszą jakość potraw. Dodatkowo zapewnia jeszcze większą wydajność produkcyjną.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CE1GRRRA.0000883

LINIA: iCombi PRO

TYP: 10-2/1

SZEROKOŚĆ: 1072 mm

GŁĘBOKOŚĆ: 1042 mm

WYSOKOŚĆ: 1014 mm

ZASILANIE: gaz

RODZAJ GAZU: propan-butan

MOC CAŁKOWITA: 42 kW

NAPIĘCIE: 230 V

PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA: 1 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 1/1

ROZMIAR GN / BLACH: 2/1

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 20x GN 1/1

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 10x GN 2/1

WAGA: 192 kg

Materiały do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).

FUNKCJA FINISHING - pobierz [TUTAJ](#).

PIECZENIE W ICOMBI PRO - pobierz [TUTAJ](#).

PRZYRZĄDZANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE - pobierz [TUTAJ](#).

JEDZENIE NA WYNOS - pobierz [TUTAJ](#).

CASUAL DINING - pobierz [TUTAJ](#).

IKITCHEN - KUCHNIA PRZYSZŁOŚCI - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER HOTELE - FULL SERVICE - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER ŻYWIENIE ZBIOROWE - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SZKOŁY I PRZEDSZKOLA - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SUPERMARKET - pobierz [TUTAJ](#).