

## Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 201E | CF1ERRA.0000871 | 20x GN 1/1, elektryczny



Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CF1ERRA.0000871

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

### **RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CF1ERRA.0000871**

Nowy standard w gastronomii dzięki Rational iCombi® Pro.

Pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowania w niskiej temperaturze - wszystko to możesz wykonywać jeszcze prościej, sprytniej oraz efektywniej.

#### **Intuicyjna obsługa.**

Nowa koncepcja obsługi urządzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje działania procesu produkcji - w ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracować.

#### **Inteligencja kulinarna.**

iCookingSuite pozwala osiągnąć pożądaną dane rezultaty i umożliwia ich wielokrotne powtarzanie z zachowaniem najwyższej jakości. Dodatkowo sposób przyrządzenia potrawy można w każdej chwili zmodyfikować lub zmienić pojedynczy składnik na składnik mieszany co zapewnia prawdziwą swobodę i elastyczność.

#### **Wbudowane WiFi.**

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro możesz się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze większą wygodę, bezpieczeństwo i mnóstwo inspiracji.

#### **Partner ENERGY STAR®.**

Znakomita ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. Urządzenie iCombi Pro zostało 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.

#### **Błyskawiczne 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:** CG1ERRA.0000872

**LINIA:** iCombi PRO

**TYP:** 20-2/1

**SZEROKOŚĆ:** 1082 mm

**GŁĘBOKOŚĆ:** 1117 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:** 20x GN 1/1

**POJEMNOŚĆ GN / BLACH:** 40x GN 1/2

**WAGA:** 263 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](#).