

## Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 201G | CF1GRRR.0000890 | 20x GN 1/1, gazowy H (gaz ziemny)



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CF1GRRR.0000890

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

### **RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CF1GRRR.0000890**

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.

#### **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:** CF1GRRRA.0000890

**LINIA:** iCombi PRO

**TYP:** 20-1/1

**SZEROKOŚĆ:** 877 mm

**GŁĘBOKOŚĆ:** 913 mm

**WYSOKOŚĆ:** 1807 mm

**ZASILANIE:** gaz

**RODZAJ GAZU:** ziemny

**MOC CAŁKOWITA:** 42 kW

**NAPIĘCIE:** 230 V

**PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA:** 1 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:** 284 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](#).