

## Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 202G | CG1GRRRA.0000891 | 20x GN 2/1, gazowy H (gaz ziemny)



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG1GRRRA.0000891

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

### **RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG1GRRRA.0000891**

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 przejmuje planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy mo?na przyrz?dza? jednocze?nie co usprawnia

prac?, oszcz?dza czas i energi?.

#### **B?yskawiczne czyszczenie.**

Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje si? tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszcz?dza do 50% czasu i ?rodków czyszcz?cych. Gwarantuje to czysto??, mniej przestoju? oraz wyd?u?enie czasu produkcji.

#### **Dobrze przemy?lane.**

Wi?ksza ilo?? wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajno?? odprowadzania wilgoci umo?liwiaj? nawet o 50% wi?ksze za?adunki oraz jeszcze lepsz? jako?? potraw. Dodatkowo zapewnia jeszcze wi?ksz? wydajno?? produkcyjn?.

#### **Dane Techniczne:**

**PRODUCENT:** Rational

**KOD PRODUKTU:** CG1GRRRA.0000891

**LINIA:** iCombi PRO

**TYP:** 20-2/1

**SZEROKO??:** 1082 mm

**G??BOKO??:** 1117 mm

**WYSOKO??:** 1807 mm

**ZASILANIE:** gaz

**RODZAJ GAZU:** ziemny

**MOC CA?KOWITA:** 80 kW

**NAPI?CIE:** 230 V

**PRZY??CZE URZ?DZENIA:** 1 NAC

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

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

**POJEMNO?? GN / BLACH:** 20x GN 2/1

**POJEMNO?? GN / BLACH:** 40x GN 1/1

**WAGA:** 379 kg

#### **Materia?y do pobrania:**

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).

FUNKCJA FINISHING - pobierz [TUTAJ](#).

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

PRZYRZ?DZANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE - pobierz [TUTAJ](#).

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

CASUAL DINING - pobierz [TUTAJ](#).

IKITCHEN - KUCHNIA PRZYSZ?O?CI - pobierz [TUTAJ](#).

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

FOLDER ?YWIENIE ZBIOROWE - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SZKO?Y I PRZEDSZKOLA - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SUPERMARKET - pobierz [TUTAJ](#).