
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 20 x 1/1 GN, 877x913x1807, Rational iCombi Classic 20-1/1



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CF2ERRA0000878

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**83 818,35 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 20 x 1/1 RATIONAL iCombi Classic 20-1/1 Rational iCombi Classic to standardowa linia elektrycznych i gazowych pieców konwekcyjno-parowych Rational. Piece iCombi Classic są dostępne w wielu różnych rozmiarach od pieca konwekcyjno-parowego 6 x 2/3 gn, przez piece 6, 10 i 20 półkowe po piece 6, 10 i 20 półkowe 2/1 GN. Dzięki temu można dopasować odpowiednie urządzenie do swoich potrzeb, a nie odwrotnie. Czy będzie to 20 czy 2000 porcji, kuchnia otwarta czy zamknięta, zasilanie prądem lub gazem - znajdziesz piec, który spełni Twoje wymagania. iCombi Classic cechuje większa wydajność przy niższym użyciu zasobów. Piec pozwala na ograniczenie zużycia surowców, tłuszczu i energii. Przy korzystaniu z pieca Rational iCombi Classic nie ma konieczności stosowania wielu pozostałych tradycyjnych sprzętów do gotowania. Możesz zatem ograniczyć koszty na samym początku inwestycji, czyli wtedy, gdy najbardziej zależy Ci na minimalizowaniu wydatków. Funkcje Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze ClimaPlus – dokładny pomiar wilgotności, 10-stopniowe ustawienie i kontrola (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-stopniowy) Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: Para 30 °C–130 °C, gorące powietrze 30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30

°C–300 °C Programy Finishing do przyrządzania talerzy bankietowych i pojemników Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy Wydajność, która robi wrażenie Czysta i higieniczna para dzięki generatorowi pary Rational. Zawsze precyzyjnie ustawiony i prawidłowy klimat w komorze do gotowania dzięki ClimatPlus. Skuteczne osuszanie komory. Dynamiczna cyrkulacja powietrza. Programowanie – gwarancja standaryzacji, niezawodności i bezpieczeństwa 100 programów z 12 krokami dla każdego programu. Programy można zapisywać i sortować wg indywidualnych nazw. Zmiana parametrów gotowania (czas, temperatura, wilgotność) możliwa w trakcie trwania programu. Czyszczenie automatyczne Oszczędność czasu, które zwiększa wydajność. Zwiększenie wydajności dzięki czyszczeniu w nocy. Dbłość o środowisko oraz zasoby przez mniejsze zużycie wody i środków czyszczących. 100% bezpieczeństwa HACCP + brak zakamienienia. Tabletki czyszczące – gwarancja prostej i bezpiecznej obsługi. Piec konwekcyjno-parowy Rational iCombi Classic może zostać podłączony do sieci (opcjonalny interfejs WLAN lub Ethernet).

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 5-8 tygodni
Szerokość (mm): 877
Głębokość (mm): 913
Wysokość (mm): 1807
Linia: iCombi Classic
Model: iCombi Classic 20-1/1
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 44
Waga (kg): 231
Ilość półek: 20
Sterowanie: Elektroniczne
Rodzaj pojemników: 1/1 GN
Automatyczne mycie: Tak
Sposób wytwarzania pary: Bojlerowy
Sonda potraw: Tak
Szkolenie kucharskie: Tak
Układ prowadnic: Wzdłużny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
