

**RATIONAL® ICOMBI CLASSIC ELEKTROOFEN (10 GASTRONORM
1/1 BLECHE) ABMESSUNGEN 850X842X1014H MM, DREIPHASIGER
400V-TOPF.
18,9 kW.**

RATIONAL ICOMBI CLASSIC – ELEKTRISCH – 10 G1/1 TABLETTS



SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen: mm. 850x842 H1014
- Maximale Gastronormgröße 1/1 Gastronomie
- Anzahl der Ebenen 10
- Gewicht (kg. 121
- Temperaturbereich 30°C bis 300°C

iCombi Classic bringt Innovation auf ein konstant hohes Niveau dank des zentralen Mess- und Regelsystems, das für ein spezifisches und gleichmäßiges Klima im Garraum sorgt. Dank der KlimaPlus-Funktion verfügen Sie über eine leistungsstarke Entfeuchtung mit mehreren Ventilatoren und eine optimale Form des Garraums, die dafür sorgt, dass die Speisen gezielt und bei Bedarf mit besonderer Kraft erhitzt werden.

Größere Benutzerfreundlichkeit

In kurzer Zeit können Sie den iCombi Classic mit beispielloser Leichtigkeit bedienen, insbesondere aufgrund seiner einfachen Bedienung, seiner verständlichen Symbole und seines Drehknopfs mit -Push-Funktion. Es ist sehr schnell.

Garantiert hervorragende Ergebnisse

Das Ergebnis der KlimaPlus-Funktion ist eine hervorragende Gargleichmäßigkeit auf allen Ebenen. Bis zu 10 % weniger Energie- und Wasserverbrauch.

All dies, um Kunden mit knusprigen Krusten, köstlichem Grillfleisch und duftenden Panaden zu überzeugen.

Es spart Ihnen Kosten

Mit iCombi Classic erzielen Sie mehr Leistung bei weniger Verbrauch, denn Sie reduzieren die Anzahl herkömmlicher Kochgeräte und sparen Investitionskosten, Sie reduzieren den Verbrauch an Rohstoffen, Fetten und Energie und benötigen somit weniger Ressourcen.

Reinigt schnell und spart Reinigungsmittel

Die automatische Reinigung findet für jede Art von Verschmutzung eine Lösung: ob stark, leicht oder mittelstark. Tag und Nacht, auch während des Service und sogar ohne Pads. iCareSystem ist das System, das eine teure Wasserenthärtungsanlage und die regelmäßige Entkalkung des Dampfgenerators überflüssig macht.