RATIONAL® ICOMBI CLASSIC ELEKTROOFEN (6 GASTRONORM 1/1 BLECHE) ABM. mm.850x842x754H, DREIPHASIGER 400V-TOPF. 10,8 kW.

RATIONAL iCOMBI CLASSIC - ELEKTRISCH - 6 G1/1 TABLETTS

vedi prodotto online

- PROMO -

CODICE: **ICC61EL**
MARCA: **RATIONAL**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

EIGENSCHAFTEN:
- Abmessungen: mm. 850x842 H754
- Maximale Gastronormgröße 1/1 Gastronomie
- Anzahl der Ebenen 6
- Gewicht (kg. 93
- 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 ClimaPlus-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 ClimaPlus-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 können Sie mehr Aufgaben mit weniger Verbrauch erledigen, da Sie die Anzahl herkömmlicher Kochgeräte reduzieren und Investitionskosten sparen, den Verbrauch von Rohstoffen, Fetten und Energie reduzieren und somit weniger Ressourcen benötigen.

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.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it