# RATIONAL® ICOMBI PRO 61 ELEKTROOFEN (6 GASTRONORM 1/1 BLECHE) ABMESSUNGEN 850X842X754H MM, ANSCHLUSSLEISTUNG 10,8KW

RATIONAL iCOMBI PRO – ELEKTRISCH – 6 G1/1 TABLETTS

vedi prodotto online

CODICE: **ICP61EL**
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. 263
- Temperaturbereich 30°C bis 300°C

Produktivität erhöhen
Dank der iDensityControl-Funktion verfügen Sie über eine stärkere Luftzirkulation und Entfeuchtung, was eine höhere Produktivität von ca. 50 % bei einer Reduzierung der Garzeit um ca. 10 % gewährleistet.

Reduziert den Platzbedarf
Vergessen Sie sperrige Kochgeräte und lassen Sie den iCombi Pro für sich arbeiten. Auf weniger als 1 m2 können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder Backwaren zubereiten und dabei ein gleichmäßiges Ergebnis erzielen.

Garantiert bestimmte Ergebnisse
Dank der iCookingSuite-Funktion können Sie Ihre persönlichen Ziele übertreffen. Manchmal müssen 5 Steaks gleichzeitig zubereitet werden, manchmal 100, und das immer in der gleichen Qualität. Um das Ergebnis zu erreichen, vergleicht iCombi Pro kontinuierlich den Zustand der Speisen mit dem erwarteten Ziel, berechnet den Garfortschritt und passt die Temperatur intelligent an.

Verwaltet unerwartete Ereignisse
Die Gäste kommen zu früh und das Grillgemüse ist noch nicht fertig? Wechseln Sie vom Einzel-Upload zum gemischten Upload. iCombi Pro passt die Garparameter an, sodass Sie verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten können.

Es spart Ihnen Kosten
Dank der iProductionManager-Funktion können Sie die Produktion vereinfachen und Personalkosten minimieren. Listen Sie einfach die Gerichte auf dem Display auf und der iCombi Pro zeigt Ihnen, was Sie gleichzeitig noch kochen können. Das System überwacht jede Ebene einzeln, sodass die Garzeiten intelligent an die Menge und das gewünschte Ergebnis angepasst werden.

Reinigt schnell und spart Reinigungsmittel
iCareSystem führt eine ultraschnelle Zwischenwäsche in nur 12 Minuten durch. So können Sie schnell mit dem Kochen von Brokkoli beginnen, ohne dass unangenehme Aromen oder Gerüche entstehen. Darüber hinaus ermittelt iCombi Pro am Ende des Tages genau den Verschmutzungsgrad und ermöglicht Ihnen die Entscheidung, ob Sie die Öko- oder Standardwäsche, mit Entkalkung oder nachts durchführen möchten, und sparen so bis zu 50 %* an chemischen Produkten.

So haben Sie immer alles unter Kontrolle
Hat das Putenbrustrezept gute Ergebnisse gebracht? Einfach an alle vernetzten Kochsysteme senden. Egal wo sie sind. Welches Kochsystem wurde verwendet und wie? Überprüfen Sie es


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

auf Ihrem Smartphone. Suchen Sie Inspiration? Konsultieren Sie das Rezeptbuch. Software-Aktualisierung? Kochsysteme werden einfach per Knopfdruck aktualisiert. HACCP-Datenwiederherstellung? Mit nur einem Klick erledigt. Und wenn Sie möchten, ruft iCombi Pro selbstständig den Techniker zur Hilfe.



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