

## Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 101E | CD2ERRA.0000875 | 10x GN 1/1, elektryczny



Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CD2ERRA.0000875

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

### Opis

#### **RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CD2ERRA.0000875**

Wydajny, wytrzymały, niezawodny - taki jest Rational iCombi® Classic.

Idealne rozwiązanie dla osób, które posiadają doskonałą znajomość rzemiosła i potrzebują niezawodnej technologii gwarantującej wsparcie w codziennej pracy.

#### **Łatwa obsługa.**

Wciskane pokrętko, kolorowy ekran, zrozumiałe symbole - wszystko po to, żeby praca była jak najbardziej intuicyjna oraz bezproblemowa.

#### **Proste programowanie.**

Indywidualne programowanie nawet 100 programów z wielostopniowymi temperaturami przyrządzania do 12 kroków - gwarancja powtarzalności rezultatów.

#### **ClimaPlus.**

Najwyższa wydajność odprowadzania wilgoci oraz regulacja wilgotności w stopniach co 10% zapewniają precyzyjnie dostosowany klimat w komorze - gwarancja szybkich rezultatów.

#### **Rozszerzenie sieci.**

Opcjonalne złącze LAN lub WiFi umożliwia podłączenie do ConnectedCooking, czyli rozwiązania sieciowego firmy RATIONAL - m.in. do tworzenia własnych programów i dokumentacji sanitarnej.

#### **Wentylatory.**

3 wentylatory w połączeniu z geometrią komory zapewniają optymalne rozprowadzanie temperatury, a tym samym doprowadzanie dużej ilości energii do produktów - gwarancja równomiernych rezultatów i wysokiej wydajności produkcyjnej.

**Czyszczenie i odkamienianie.**

Automatyczne czyszczenie, równieŹ w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszczące i ich ograniczone zuŹycie – lepiej się nie da. Care-System zapobiega równieŹ powstawaniu osadu z kamienia.

**OŹwietlenie LED w komorze.**

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dziękujemy za wysokiej intensywnoŹci Źwiatła i neutralnej barwie Źatwa z zewnętrz rozpoznaje stopień dogotowania produktu.

**Dane Techniczne:**

**PRODUCENT:** Rational

**KOD PRODUKTU:** CE2ERRA.0000875

**LINIA:** iCombi Classic

**SZEROKOŹŹ:** 850 mm

**GŁĘBOKOŹŹ:** 842 mm

**WYSOKOŹŹ:** 1014 mm

**ZASILANIE:** prąd

**MOC CAŁKOWITA:** 18.9 kW

**NAPIĘCIE:** 400 V

**PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA:** 3 NAC

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

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

**POJEMNOŹŹ GN / BLACH:** 10 x GN 1/1

**POJEMNOŹŹ GN / BLACH:** 20 x GN 1/2

**WAGA:** 121 kg

**Materiały do pobrania:**

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obsługi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).