

Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 101G | CD2GRRRA.0000911 | 10x GN 1/1, gazowy



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CD2GRRRA.0000911

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CD2GRRRA.0000911

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, również w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszczące i ich ograniczone zużycie – lepiej się nie da. Care-System zapobiega również powstawaniu osadu z kamienia.

Oświetlenie LED w komorze.

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dzięki wysokiej intensywności światła i neutralnej barwie światła z zewnątrz rozpoznasz stopień dogotowania produktu.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CD2GRRRA.0000905

KOD PRODUKTU: CD2GRRRA.0000899

KOD PRODUKTU: CD2GRRRA.0000911

LINIA: iCombi Classic

SZEROKOŚĆ: 850 mm

GŁĘBOKOŚĆ: 742 mm

WYSOKOŚĆ: 1014 mm

ZASILANIE: gaz

MOC CAŁKOWITA: 22 kW

NAPIĘCIE: 230 V

PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA: 1 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 1/1

ROZMIAR GN / BLACH: 1/2

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 20x GN 1/2

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 10x GN 1/1

WAGA: 139 kg

Materiały do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obsługi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).