

Piec konwekcyjno-parowy iCombi Classic ICC 202G | CG2GRRRA.0000915 | 20x GN 2/1, gazowy



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG2GRRRA.0000915

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG2GRRRA.0000915

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 pokrętki, kolorowy ekran, zrozumiałe symbole - wszystko po to, aby 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, równie? w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszcz?ce i ich ograniczone zu?ycie – lepiej si? nie da. Care-System zapobiega równie? powstawaniu osadu z kamienia.

O?wietlenie LED w komorze.

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dzi?ki wysokiej intensywno?ci ?wiat?a i neutralnej barwie ?atwo z zewn?trz rozpozna? stopie? dogotowania produktu.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CG2GRRRA.0000909

KOD PRODUKTU: CG2GRRRA.0000903

KOD PRODUKTU: CG2GRRRA.0000915

LINIA: iCombi Classic

SZEROKO??: 1082 mm

G??BOKO??: 1117 mm

WYSOKO??: 1807 mm

ZASILANIE: gaz

MOC CA?KOWITA: 84.0 kW

NAPI?CIE: 230 V

PRZY??CZE URZ?DZENIA: 1 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 1/1

ROZMIAR GN / BLACH: 2/1

POJEMNO?? GN / BLACH: 40x GN 1/1

POJEMNO?? GN / BLACH: 20x GN 2/1

WAGA: 371 kg

Materia?y do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obs?ugi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).