

Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 62G | CC1GRRRA.0000882 | 6x GN 2/1, gazowy 3B/P (propan-butan)



Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CC1GRRRA.0000882

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CC1GRRRA.0000882

Nowy standard w gastronomii dzięki Rational iCombi® Pro.

Pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowania w niskiej temperaturze - wszystko to możesz wykonywać jeszcze prościej, sprytniej oraz efektywniej.

Intuicyjna obsługa.

Nowa koncepcja obsługi urządzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje działania procesu produkcji - w ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracować.

Inteligencja kulinarna.

iCookingSuite pozwala osiągnąć pożądaną rezultaty i umożliwia ich wielokrotne powtarzanie z zachowaniem najwyższej jakości. Dodatkowo sposób przyrządzania potrawy można w każdej chwili zmodyfikować lub zmienić pojedynczy składnik na składnik mieszany co zapewnia prawdziwą swobodę i elastyczność.

Wbudowane WiFi.

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze większą wygodę, bezpieczeństwo i mnóstwo inspiracji.

Partner ENERGY STAR®.

Znakomita ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. Urządzenie iCombi Pro zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Wydajna produkcja potraw.

iProductionManager przejmuję planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy można przyrządzić jednocześnie co usprawnia pracę, oszczędza czas i energię.

Błyskawiczne czyszczenie.

Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje się tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszczędza do 50% czasu i środków czyszczących. Gwarantuje to czystość, mniej przestojów oraz wydłużenie czasu produkcji.

Dobrze przemyślane.

Większa ilość wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50% większe załadunki oraz jeszcze lepszą jakość potraw. Dodatkowo zapewnia jeszcze większą wydajność produkcyjną.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CC1GRRA.0000882

LINIA: iCombi PRO

TYP: 6-2/1

SZEROKOŚĆ: 1072 mm

GŁĘBOKOŚĆ: 1042 mm

WYSOKOŚĆ: 754 mm

ZASILANIE: gaz

RODZAJ GAZU: propan-butan

MOC CAŁKOWITA: 29.5 kW

NAPIĘCIE: 230 V

PRZYŁĄCZE URZĄDZENIA: 1 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 1/1

ROZMIAR GN / BLACH: 2/1

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 12x GN 1/1

POJEMNOŚĆ GN / BLACH: 6x GN 2/1

WAGA: 144 kg

Materiały do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).

FUNKCJA FINISHING - pobierz [TUTAJ](#).

PIECZENIE W ICOMBI PRO - pobierz [TUTAJ](#).

PRZYRZĄDZANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE - pobierz [TUTAJ](#).

JEDZENIE NA WYNOS - pobierz [TUTAJ](#).

CASUAL DINING - pobierz [TUTAJ](#).

IKITCHEN - KUCHNIA PRZYSZŁOŚCI - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER HOTELE - FULL SERVICE - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER ŻYWIENIE ZBIOROWE - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SZKOŁY I PRZEDSZKOLA - pobierz [TUTAJ](#).

FOLDER SUPERMARKET - pobierz [TUTAJ](#).