Piec konwekcyjno-parowy iCombi PRO ICP 202G | CG1GRRA.0000885 | 20x GN 2/1, gazowy 3B/P (propan-butan)

Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG1GRRA.0000885

Ocena: Nie ma jeszcze oceny
Zadaj pytanie o produkt

ProducentRational

Opis

RATIONAL Gazowy piec konwekcyjno-parowy, CG1GRRA.0000885

Nowy standard w gastronomii dzi?ki Rational iCombi® Pro.
Pieczenie, sma?enie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowania w niskiej temperaturze - wszystko to mo?esz wykonywa? jeszcze pro?ciej, sprytniej oraz efektywniej.

Intuicyjna obs?uga.
Nowa koncepcja obs?ugi urz?dzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje dzia?ania procesu produkcji - w ten sposób praktycznie ka?dy mo?e od razu zacz?? prac?.

Inteligencja kulinarna.
iCookingSuite pozwala osi?gn?? po??dane rezultaty i umo?liwia ich wielokrotne powtarzanie z zachowaniem najwy?szej jako?ci. Dodatkowo sposób przyrz?dzania potrawy mo?na w ka?dej chwili zmodyfikowa? lub zmieni? pojedynczy za?adunek na za?adunek mieszany co zapewnia prawdziw? swobod? i elastyczno??.

Wbudowane WiFi.
Za pomoc? wbudowanej karty WiFi iCombi Pro ??czy si? z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniaj?c dost?p do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze wi?ksz? wygod?, bezpiecze?stwo i mnóstwo inspiracji.

Partner ENERGY STAR®.
Znakomita ocena urz?dzenia w aspekcie wydajno?ci energetycznej. Urz?dzenie iCombi Pro zosta?o przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Wydajna produkcja potraw.

iProductionManager przejmuje planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy mo?na przyrz?dza? jednocze?nie co usprawnia prac?, oszcz?dza czas i energi?.

B?yskawiczne czyszczenie.
Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje si? tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszcz?dza do 50% czasu i ?rodków czyszcz?cych. Gwarantuje to czysto??, mniej przestojów oraz wyd?u?enie czasu produkcji.

Dobrze przemy?lane.
Wi?ksza ilo?? wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajno?? odprowadzania wilgoci umo?liwiaj? nawet o 50% wi?ksze za?adunki oraz jeszcze lepsz? jako?? potraw. Dodatkowo zapewnia jeszcze wi?ksz? wydajno?? produkcyjn?.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational
KOD PRODUKTU: CG1GRRA.0000885
LINIA: iCombi PRO
TYP: 20-2/1
SZEROKO??: 1082 mm
G??BOKO??: 1117 mm
WYSOKO??: 1807 mm
ZASILANIE: gaz
RODZAJ GAZU: propan-butan
MOC CA?KOWITA: 84 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: 379 kg

Materia?y do pobrania:

Broszura - pobierz TUTAJ.

Specyfikacja przetargowa - pobierz TUTAJ.

FUNKCJA FINISHING - pobierz TUTAJ.

PIECZENIE W ICOMBI PRO - pobierz TUTAJ.

PRZYRZ?DZANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE - pobierz TUTAJ.

JEDZENIE NA WYNOS - pobierz TUTAJ.

CASUAL DINING - pobierz TUTAJ.

IKITCHEN - KUCHNIA PRZYSZ?O?CI - pobierz TUTAJ.

FOLDER HOTELE - FULL SERVICE - pobierz TUTAJ.

FOLDER ?YWIENIE ZBIOROWE - pobierz TUTAJ.

FOLDER SZKO?Y I PRZEDSZKOLA - pobierz TUTAJ.

FOLDER SUPERMARKET - pobierz TUTAJ.