

**FORNO RATIONAL® ICOMBI CLASSIC ELETTRICO (10
TEGLIE GASTRONORM 1/1) DIMENSIONI MM.
850X842X1014H, TRIFASE 400V POT. 18,9 KW.**



CARATTERISTICHE:

- Dimensioni: mm. 850x842 H1014
- Dimensione massima gastronorm 1/1 gastronomia
- Numero di livelli 10
- Peso kg. 121
- Intervallo di temperatura 30°C a 300°C

iCombi Classic porta l'innovazione ad un livello costantemente elevato grazie al sistema centrale di misurazione e regolazione, che assicura un clima specifico e uniforme all'interno della camera di cottura. Grazie alla funzione ClimaPlus hai una potente deumidificazione con più ventole e una forma ottimale della camera di cottura, questo assicura che l'alimento riceva il calore in modo preciso e, quando necessario, con particolare potenza.

Maggiore Semplicità nell'Utilizzo

In poco tempo, sarai in grado di utilizzare iCombi Classic con una facilità senza precedenti, soprattutto per la sua facilità d'uso, i suoi simboli intellegibili e alla sua manopola con funzione -Push-. È velocissimo.

Garantisce Risultati Eccellenti

Il risultato della funzione ClimaPlus è un'eccellente uniformità di cottura su tutti i ripiani. Fino al 10% in meno di consumo energetico e idrico.

Tutto questo per conquistare i clienti con croste croccanti, deliziose grigliate e panature fragranti.

Ti fa Risparmiare sui Costi

Con iCombi Classic puoi svolgere più prestazioni con minori consumi perché riduci il numero di apparecchi di cottura tradizionali e risparmi sui costi di investimento, riduci il consumo di materie prime, grassi ed energia e hai quindi bisogno di meno risorse.

Pulisce Rapidamente e Risparmia sui Detergenti

Il lavaggio automatico trova una risposta per qualsiasi tipo di sporco: intenso, leggero o medio. Di giorno o di notte, anche durante il servizio e persino senza pastiglie.

iCareSystem è il sistema che elimina la necessità di un costoso impianto di addolcimento dell'acqua e la regolare decalcificazione del generatore di vapore.