

**FORNO RATIONAL® ICOMBI CLASSIC A GAS (10 TEGLIE  
GASTRONORM 1/1) DIMENSIONI MM.850X842X1014H, POTENZA  
ALLACCIATA 22KW.  
GAS**

RATIONAL ICOMBI CLASSIC - GAS - 10 TEGLIE G1/1



## 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.