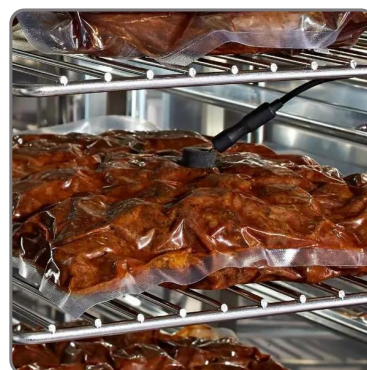
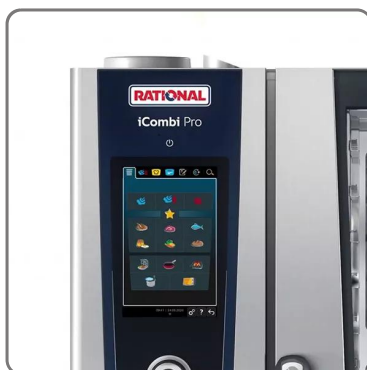
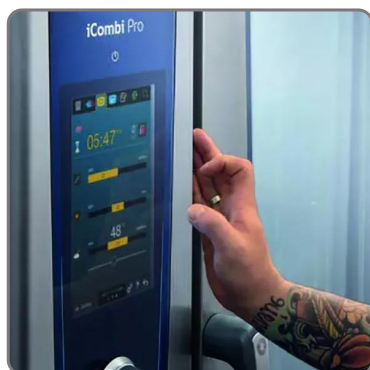


**FORNO RATIONAL® ICOMBI PRO 202 ELETTRICO (20
TEGLIE GASTRONORM 2/1) DIMENSIONI MM.
1082X1117X1807H, POTENZA ALLACCIATA 67,9KW**

RATIONAL ICOMBI PRO - ELETTRICO - 20 TEGLIE G2/1



SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE:

- Dimensioni: mm. 1082x1117 H1807
- Dimensione massima gastronorm 2/1 gastronomia
- Numero di livelli 20
- Peso kg. 263
- Intervallo di temperatura 30°C a 300°C

Aumenta la Produttività

Grazie alla funzione iDensityControl hai una più potente circolazione dell'aria e deumidificazione, questo assicura una produttività superiore di circa il 50%, con una riduzione del tempo di cottura di circa il 10%.

Garantisce Risultati Certi

Grazie alla funzione iCookingSuite puoi superare i tuoi obiettivi personali. A volte hai bisogno di preparare 5 bistecche contemporaneamente, a volte 100, e sempre con la stessa qualità. Per raggiungere il risultato, iCombi Pro confronta continuamente lo stato dell'alimento con l'obiettivo previsto, calcola l'avanzamento di cottura e regola la temperatura in modo intelligente.

Gestisce gli Imprevisti

Gli ospiti arrivano in anticipo e le verdure grigliate non sono ancora pronte? Passa dal caricamento singolo al caricamento misto. iCombi Pro regola i parametri di cottura così puoi cucinare cibi diversi contemporaneamente.

Ti fa Risparmiare sui Costi

Grazie alla funzione iProductionManager puoi semplificare la produzione e ridurre al minimo i costi del personale. Ti basta semplicemente le pietanze sul display e iCombi Pro ti farà vedere cos'altro puoi cucinare allo stesso tempo. Il sistema monitora ogni ripiano singolarmente, in modo che i tempi di cottura vengano adattati intelligentemente alla quantità e al risultato desiderato.

Pulisce Rapidamente e Risparmia sui Detergenti

iCareSystem effettua il lavaggio intermedio ultrarapido in soli 12 minuti. Così puoi passare velocemente alla cottura dei broccoli, senza alcuna contaminazione di sapori o odori sgradevoli. In più a fine giornata iCombi Pro determina esattamente il grado di sporco e ti permette di decidere se effettuare il lavaggio ecologico o standard, con decalcificazione o di notte risparmiando fino al 50%* sui prodotti chimici.

Ti fa Avere sempre tutto sotto Controllo

La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Inviata semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. A prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? I sistemi di cottura si aggiornano premendo semplicemente un tasto. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic. E se vuoi, iCombi Pro chiama da solo il tecnico per l'assistenza.