

**KOMBIDAMPER RATIONAL
ICOMBI CLASSIC 20**



kr 233.900 – kr 245.900



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

RATIONAL Icombi Classic 20

Tilberedningmodus

Damp 30-130°C

Kombi 30-300°C

Varmluft 30- 300°C

Enkel betjening

Stor digital fargeskjerm med enkelt symbol for intuitivt og feilfri produksjon

Sentral plassert hjul for innstillinger med trykk funksjoner

Automatisk rengjøring med 3 ulike program, Lett, Middels og Sterk

Alt du trenger å gjøre er å legge inn tablettene og trykke på start rengjøring

Kjernetemperaturføler

Dobbelt glass i døren med LED lys

Integrert hånddusj med justerbar stråle

Steamgenerator

Nedkjølingsfunksjon for ovnskammer

Mulighet for å lagre 100 program med 12 steg

Icombi Classic 20

Kapasitet: 20 GN 1/1

Mål: 877x913x1872 mm.

Effekt: 37,2 kW / 3-fas



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no