

**KOMBIDAMPER RATIONAL
ICOMBI PRO 10**



kr 160.900 – kr 165.900



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

RATIONAL Icombi Pro 10
Topp modellen til RATIONAL

Tilberedningmodus
Damp 30-130°C
Kombi 30-300°C
Varmluft 30- 300°C

iCookingSuite

Er du usikker på innstillingene for ulike produksjonsvolumer.
Last inn: RATIONAL tilpasser seg innlastet mengde og gir deg varsel underveis.
Ønsker du å endre eller tilpasse noe underveis er det du som bestemmer.

iProductionManager

Du legger inn det som skal produseres og bestemmer om du vil produsere på tid eller den mest energieffektive måten.
Produksjonslogistikken overlater du til RATIONAL som varsler deg når alt er klart.

iCareSystem

Rengjøring av ovnskammer kan ikke bli enklere eller hurtigere.
Uten kontakt med flytende kjemikalier gjør du ovnen skinnende ren på natten eller når det måtte passe.
Raskeste programmet på 12 minutter kan du benytte gjennom dagen for å hindre overføring av uønsket smak.
Fett og partikler fjernes effektivt.
Alt du trenger å gjøre er å legge inn tablettene og trykke på start rengjøring.
iCareSystem sparer opptil 50% kjemikalie forbruk og betydelig reduksjon av vannforbruket.

Kjernetemperaturføler med 6 målepunkt
Trippelt glass i døren med LED lys
Integrert hånddusj med justerbar stråle
Steamgenerator
Nedkjølingsfunksjon for ovnskammer
Mulighet for å lagre min. 1000 program med 16 steg



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

Icombi Pro 10

Kapasitet: 10 GN 1/1

Mål: 850x842x1064 mm.

Effekt: 18,9 kW / 3-fas



[400 899 34](tel:40089934)
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no