

Horno iCombi Pro eléctrico, 6 charolas de 2/1 CC1ERRA.0001347 Rational

SKU: CC1ERRA.0001347

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Horno iCombi Pro eléctrico, 6 charolas de 2/1 CC1ERRA.0001347 Rational

- Función de enfriamiento automático para el control inteligente del clima
- iProductionManager - indica cuando cargar o descargar una bandeja iCookingSuite o modo manual - señalización de los pasos de la ruta de cocción como el final del precalentamiento
- Deshumidificación activa de la cámara de cocción altamente eficaz: hasta 105 l por segundo
- Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor30 °C–130 °C, Aire caliente 30 °C–300 °C, Combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C
- Asar a baja temperatura (también durante la noche)
- Monitoreo remoto de los sistemas de cocción desde una PC
- Control y monitorización de la limpieza desde la PC
- Inyección manual de vapor
- Humidificación manual exacta, programable en 4 niveles desde 30 °C–260 °C
- 5 velocidades de circulación del aire, programables
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301
- Voltaje: 1 NAC 220 V 50/60 Hz
- Peso: 137kg
- Capacidad: 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
- Comidas por dia: 60 - 160
- Medidas: Frente 107.2 cm, Fondo 77.5 cm, Alto 75.4 cm