



Horno iCombi Pro a gas, 20 charolas de 2/1 CG1GRRA.0001378 Rational

SKU: CG1GRRA.0001378

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Horno iCombi Pro a gas, 20 charolas de 2/1 CG1GRRA.0001378 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: Vapor 30 °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: 2 AC 220 V 50/60 Hz
- Peso: 379kg
- Capacidad: 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
- Comidas por día: 300-500
- Medidas: Frente 108.2 cm, Fondo 84.7 cm, Alto 180.7 cm