CENTRO DE COCINA INTELIGENTE ELECTRICO O A GAS

iCombi® Pro 10-1/1 E/G



DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

Sistema de cocción inteligente interconectable con los modos de operación Aves, Carne, Pescado, Huevos / Postres, Guarniciones / Verduras, Panadería y Finishing, y los procesos de cocción Asar, Cocer, Hornear y Parrilla. > Vaporizador combinado según DIN 18866 (en modo manual). > Para la mayoría de los métodos de cocción utilizados en la cocina comercial. > Para uso con vapor y aire caliente, de forma individual, consecutiva o combinada.

CAPACIDAD:

> 10 bandejas longitudinales para accesorios de 1/1 GN > Bastidor colgante estándar extraíble con 68 mm de distancia entre bandejas > Gran selección de accesorios para varios procesos de cocción como asado a la parrilla, horneado o estofado. > Para el uso con accesorios de 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN Modo de vaporizador combinado > Vapor 30 °C – 130 °C > Aire caliente 30 °C – 300 °C > Combinación de vapor y aire caliente 30 °C – 300 °C

Dimensiones y peso Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Sistema de cocción (carcasa) 850 x 1014 x 775 mm Sistema de cocción (completo) 850 x 1064 x 842 mm Sistema de cocción con embalaje 935 x 1250 x 955 mm Altura máxima de inserción* ≤ 1.60 m * con el uso de la mesa correspondiente de RATIONAL Peso Cantidad máxima de carga / inserto 4.5 kg Cantidad máxima de carga total 45 kg Peso equipo eléctrico sin embalaje 127 kg Peso equipo eléctrico con embalaje 147 kg Peso equipo a gas sin embalaje 155 kg Peso equipo a gas con embalaje 175 kg Requisitos de conexión Eléctrico Voltaje 3 AC 220 V Carga conectada – Eléctrico 17.3 kW Potencia de la operación de vapor 16.47 kW Potencia de

aire caliente 16.47 kW Fusible 50 A Tipo RCD B INCLUYE MESA INFERIOR RATIONAL CON RUEDAS.

GARANTIA 1 AÑO INCLUIDO KIT DE INSTALACION Incluye bandejas 1/1 Gn Planas, Parrilla, Combifry, Huevos, Azafates 10 und de cada uno

MARCA: RATIONAL

Cordialmente,



_____

VALERIA PÉREZ ZAMORA
C.C. 1007603947
Representante Legal
Bienes y Servicios Col. SAS.
NIT. 901.441.450-1