

RATIONAL Kombidämpfer iCombi Pro 10-2/1 Elektro

Art.Nr.: 143358



Technische Daten

Anschlussart Elektro
Marke RATIONAL



21.800,00 €

Listenpreis (exkl. MwSt.)

Listenpreis (exkl. MwSt.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- **IDensityControl** – Für Sie heißt das höhere Leistungsfähigkeit, die **Zeit und Geld spart**. Und mehr auf den Geschmack einzahlt.
 - **ICookingSuite** – Das ist intelligentes Kochne damit Sie Ihre persönliche Ziellinie immer wieder überschreiten, Effizient – einfach – sicher
 - **IProdctionMananger** – Sparen Sie logischen Aufwand, verschlanken Sie die Produktion und minimieren Sie den personellen Aufwand.
 - **ICareSystem** – Mit ICareSystem sparen Sie **Reiniger, Wasser und Zeit** und stehen bei **Hygieren, Betriebskosten und Umwelt** glänzend da.
 - 6 Längseinschübe für 2/3 GN- Behälter
 - Herausnehmbares, schwenkbares Einhängestell mit flexiblen Einschubmöglichkeiten auf **11 Ebenen je Kochsystem**
 - Große Auswahl von Zubehör
-
- **Der neue Rational Kombidämpfer, ist intelligent, flexibel und produktiv**
 - **Als Tischgerät für 60 bis 160 Essen am Tag und mit einer Kapazität für 10 x 2/1 oder 20 x 1/1 GN setzt er**

neue Maßstäbe.

Betriebsarten im Combi-Dämpfer-Modus

- Dämpfen 30 °C – 130 °C
- Heißluft 30 °C – 300 °C
- Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C – 300 °C

Technische Daten

- Abmessungen : B 1072 x T 1042 x H 1014 mm
- Längseinschub 10 x 2/1 GN oder 20x 1/1 GN
- Gewicht: 184 kg
- Anschlusswerte: 37,4 kW / 3 NAC 400 V 50/60 Hz, Absicherung 32 A