

RATIONAL Kombidämpfer iCombi Pro XS

6-2/3

Art.Nr.: 141493

Technische Daten

Boiler (J/N)	Ja
Leistung (kW)	5,7
Einschübe (Norm)	5 x GN 2/3
Anschlussart	Elektro
Maße BxTxH (mm)	655 x 621 x 594
KT-Fühler (J/N)	Ja



8.580,00 €

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 Kochen damit Sie Ihre persönliche Ziellinie immer wieder überschreiten, Effizient – einfach – sicher
 - **IProductionManager** – 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 20 bis 80 Essen am Tag und mit einer Kapazität für 6 x 2/3 GN setzt er neue Maßstäbe.**

Betriebarten im Combi-Dämpfer-Modus

- Dämpfen 30 °C – 130 °C
- Heißluft 30 °C – 300 °C

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