

RATIONAL Kombidämpfer iCombi Pro XS

6-2/3

Art.Nr.: 141493

Technische Daten

Boiler (J/N)	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>
Leistung (kW)	5,7	8.580,00 €
Einschübe (Norm)	5 x GN 2/3	Listenpreis (exkl. Mwst.)
Anschlussart	Elektro	Listenpreis (exkl. Mwst.)
Maße BxTxH (mm)	655 x 621 x 594	
KT-Fühler (J/N)	Ja	



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 personloche 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 Eihängegestell mit flexiblen Einschubmöglichkeiten auf **11 Ebeben 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