



RATIONAL iCombi Pro 6-1/1 version électrique

Réf : CB1ERRA.0000727
 Marque : RATIONAL



DIMENSIONS

Largeur	850
Profondeur	841.5
Hauteur	804
Poids net	117

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	10800 Watt
Caractéristique 1	Voltage 3NAC400 V 50/60Hz

DESCRIPTION

Four mixte RATIONAL iCombi Pro 6-1/1 version électrique

Désignation :

Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec les modes de cuisson Volailles, Viandes, Poissons, Produits à base d'oeufs / Dessert, Garnitures / Légumes, Produits de boulangerie et Finishing et les procédés de cuisson Sauter, Pocher, Cuisson de produits de boulangerie et Griller.

- > Fours mixtes conformes à la norme DIN 18866 (en mode manuel).
- > Pour la plupart des processus de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles.
- > Pour utiliser la vapeur et l'air pulsé, séparément, successivement ou en association.

Capacité :

- > 6 enfournements longitudinaux pour bac GN 2/3
 - > Cadre suspendu pivotant amovible avec des possibilités d'insertion flexibles sur 11 niveaux par système de cuisson
 - > Grand choix d'accessoires pour différents processus de cuisson comme les grillades, le braisage ou la cuisson au four.
 - > Pour une utilisation avec les accessoires GN 1/2, 2/3, 1/3
- Mode four mixte
- > Cuisson vapeur 30 °C - 130 °C
 - > Air pulsé 30 °C - 300 °C
 - > Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C – 300 °C