



Kombidämpfer Rational iCombi Pro XS

6 Einschübe GN 2/3

iCookingSuite

Das ist intelligentes Kochen, damit Sie Ihre persönliche Ziellinie immer wieder überschreiten. Effizient, einfach, sicher.

iProductionManager

Der iProductionManager hilft, À-la-carte, Mise en Place und komplexe Produktionsabläufe intelligent und flexibel zu organisieren: Verschiedene Produkte gleichzeitig zubereiten, zeit- oder energieoptimiert produzieren, effiziente Speisenfolge organisieren oder eine vorgegebene Produktionszeit einhalten. Ohne Qualitätsverlust bei den Ergebnissen.

iCareSystem

Mit iCareSystem sparen Sie Reiniger, Wasser und Zeit und stehen bei Hygiene,

iDensityControl

Betriebskosten und Umwelt glänzend da. Wenn es im iCombi Pro um iDensityControl geht, geht es um intelligentes Klimamanagement: das Zusammenspiel von Sensoren im Garraum, von aktiver Entfeuchtung und strömungsoptimierter Garraumgeometrie. Damit das Klima entsteht, das Ihnen eine außergewöhnliche Produktivität sowie herausragende Garergebnisse ermöglicht.



Technische Daten

Breite	655mm
Tiefe	621mm
Höhe	567mm
Gewicht	67kg
Anschlusswert Elektrisch	5.7kW
Absicherung	3NAC 400V

Optionen

Ultra Vent	•
Linksanschlag	•



offizieller
DEAL-PARTNER



Mehr Informationen unter www.rational-online.com