

Piec RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 GN Elektryczny + Podstawa + Zestaw Chemii Czyszczącej

Producent: Rational/Stalgast

Nr referencyjny: CB2ERRA.0000874 Zestaw

Cechy produktu

Szerokość (mm): 850
Głębokość (mm): 842
Wysokość (mm): 754
Napięcie (V): 3 NAC 400 V
Pojemność: 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2 GN
Wersja: elektryczna

Piec RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 GN Elektryczny + Podstawa + Zestaw Chemii Czyszczącej

Zestaw obejmujący **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 GN Elektryczny**, stabilną podstawę oraz wysokiej jakości chemię czyszczącą to kompletne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni. Idealnie nadaje się do restauracji, hoteli, cateringu i innych miejsc, gdzie liczy się wydajność, wszechstronność i oszczędność zasobów.

Najważniejsze cechy zestawu:

1. **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 GN Elektryczny**
   - Wszechstronne funkcje: tryb pary, gorącego powietrza oraz ich kombinacja w zakresie temperatur od 30°C do 300°C.
   - Technologia ClimaPlus zapewniająca precyzyjną kontrolę wilgotności i temperatury w komorze.
   - Możliwość programowania do 100 przepisów z maksymalnie 12 krokami w każdym.
   - Redukcja zużycia energii i surowców dzięki zaawansowanemu zarządzaniu zasobami.
   - Automatyczne programy mycia komory oraz odkamieniania.
2. **Podstawa do pieca Rational iCombi Pro/Classic**
   - Solidna konstrukcja o wymiarach 860x630x800 mm.
   - Kolumna z 10 prowadnicami na pojemniki GN, zapewniająca wygodną obsługę pieca.

- Stabilność i bezpieczeństwo użytkowania w każdej profesjonalnej kuchni.

3.

Zestaw chemii czyszczącej RATIONAL

- Tabletki myjące i pielęgnacyjne zapewniające wydajną i ekologiczną pielęgnację pieca.
- Kompatybilne z modelami iCombi Pro i Classic.
- Łatwe w użyciu, gwarantują perfekcyjną czystość komory i generatora pary.

Korzyści z wyboru zestawu:

- Kompleksowe wyposażenie: zestaw zawiera wszystko, czego potrzebujesz do profesjonalnego gotowania i utrzymania urządzenia w idealnym stanie.
- Oszczędność czasu i zasobów: piec eliminuje potrzebę stosowania wielu tradycyjnych urządzeń kuchennych, a zintegrowany system czyszczenia upraszcza konserwację.
- Wydajność i zrównoważony rozwój: zastosowanie technologii ograniczających zużycie energii i wody oraz certyfikowane środki czyszczące przyjazne środowisku.

Zastosowanie:

Zestaw jest idealny do przygotowywania szerokiej gamy potraw – od delikatnych mięs i ryb, przez warzywa, aż po wypieki. Świetnie sprawdzi się w kuchniach o dużym obciążeniu, gdzie kluczowe są jakość, oszczędność miejsca i czas przygotowania dań.

Dlaczego warto wybrać ten zestaw?

Wybór zestawu **Piec RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 GN Elektryczny + Podstawa + Zestaw Chemii Czyszczącej** to inwestycja w jakość, wydajność i wygodę. Dzięki połączeniu nowoczesnego urządzenia, solidnej podstawy i zaawansowanych środków czyszczących, Twoja kuchnia stanie się miejscem, gdzie każde danie przygotowywane jest z najwyższą precyzją i łatwością.