

Forno Conveter Gastronomia

Rational I-Combi Pro 10 1/1

049.1



Iluminação *LED* com sinalização das prateleiras

Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição

Circulação dinâmica do ar

Temperatura máxima da câmara de cocção é de 300°C

Lavagem integrada com jato concentrado ou chuveirinho

Gerador de vapor fresco

Porta da câmara de cocção com vidro triplo

Indicador do consumo de energia

WiFi sem antena externa

Com sistema *iCareSystem* que economiza detergente, água e tempo, mantendo a higiene, os custos operacionais e o meio ambiente

Capacidade para 10 recipientes *Gastronorm* GN1/1

Serve de 80 a 150 refeições por dia



Informação Adicional

Características

Medidas Exteriores (c x p x a)

850 x 842 x 1014mm

Peso Líquido

155Kgs

Tipo de Material

Aço Inoxidável AISI 304

Especificações de Água / Dreno

Conexão de Água Fria

3/4

Voltagem 1 NAC 230V
Frequência 50Hz

Especificações de Gás

Tipo de Gás 3B/P - H G20
Potência de Gás 23000W - 22000W