

001	KONVEKTOMAT EL. RATIONAL iCombi Classic 20x GN 1/1 - včetně stojanového vozíku - záruka 24 měsíců	1 ks	429 600,00 Kč 519 816,00 Kč	429 600,00 Kč 519 816,00 Kč	21%
-----	--	------	--------------------------------	--------------------------------	-----

- Robustní, výkonný a efektivní – tak se prezentuje nový konvektomat iCombi Classic od RATIONAL.

Pro všechny zkušené kuchaře, kteří chtějí cenově dostupný konvektomat, dokazuje iCombi Classic svou špičkovou kvalitou vaření, že za to stojí. Možnost naprogramování až 100 vlastních varných procesů pro snadno reprodukovatelné výsledky, maximální výkon odvlhčování pro křupavé krustičky a šťavnatost zevnitř a také více ventilátorů pro lepší distribuci horkého vzduchu charakterizuje iCombi Classic. Jednou ze základních funkcí je také automatické odvápnování. Nový model je dokonce šetrný k životnímu prostředí díky bezfosfátovým čistícím tabletám. Volitelná rozhraní LAN nebo Wi-Fi zajišťují rychlou a snadnou integraci do aplikace ConnectedCooking, digitálního řešení od společnosti RATIONAL.

Pro své snadné použití iCombi Classic zajišťuje, že uživatelé rychle dosáhnou požadovaných výsledků. Centrální otočné kolečko s možností potvrzení stiskem, barevný displej a intuitivní symboly na uživatelském rozhraní zajišťují plynulý a bezchybný provoz. Toto je podpořeno jednoduchým naprogramováním individuálních varných procesů. ClimaPlus, měřicí a kontrolní centrum v iCombi Classic, je zodpovědné za dosažení požadovaného výsledku. iCombi Classic s odvlhčovací kapacitou až 105 litrů za vteřinu, výkonným generátorem páry, nastavením vlhkosti po 10%, až třemi ventilátory a s optimálními rozměry varné komory vytváří perfektní klima ve varné komoře v případě plného naplnění a i pro rovnoměrnost výsledku napříč všemi zásuvy.

S o 10% menší spotřebou energie a vody v porovnání s předchozím modelem CombiMaster® Plus je "zeleným" pomocníkem v kuchyni.

Volitelná rozhraní LAN nebo Wi-Fi zajišťují rychlou a snadnou integraci do aplikace ConnectedCooking, digitálního řešení od společnosti RATIONAL. Skvěle se hodí v případě centrálního tvorby a správy individuálních varných procesů či centrální správy údajů HACCP.

Model iCombi Classic 20x GN 1/1

- počet jídel za den cca - 150 - 300
- typ ovládání dotyková obrazovka
- počet programů / počet kroků programu - 100/12
- bojlerový vyvíječ páry
- automatická kontrola úrovně zavápnění bojleru
- automatické samočištění bojleru
- teplotní vpichová sonda
- počet měřících bodů na sondě - 1
- Delta T program pro šetrnou úpravu pokrmů
- nízkoteplotní pečení
- pečení přes noc
- časování zásuvy
- počet rychlostí ventilátoru - 5
- rychlé zchlazení varného prostoru
- samonavíjecí sprcha
- teplota 30-300°C
- automatický čistící systém varné komory
- servisní a diagnostický systém
- bezpečnostní otevírání dveří ve dvou krocích - volitelně
- HACCP systém
- port sítě Ethernet
- rozhraní USB

VAŘTE S NÁMI ...

002	STOJANOVÝ VOZÍK PRO KONVEKTOMAT 20x GN 1/1 - STANDARDNÍ PROVEDENÍ - záruka 24 měsíců	1 ks	54 630,00 Kč 66 102,30 Kč	54 630,00 Kč 66 102,30 Kč	21%
-----	---	------	------------------------------	------------------------------	-----

- Standardní, 20 zásuvů (rozestup ližin 65 mm)

003	DOPRAVA, MONTÁŽ	1 ks	8 000,00 Kč 9 680,00 Kč	8 000,00 Kč 9 680,00 Kč	21%
-----	------------------------	------	----------------------------	----------------------------	-----

CELKEM BEZ DPH:	492 230,00 Kč
CELKEM DPH 21%	103 368,30 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	595 598,30 Kč

DNE.....