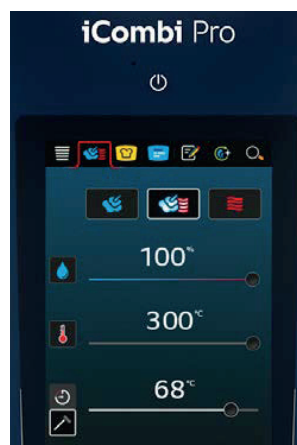
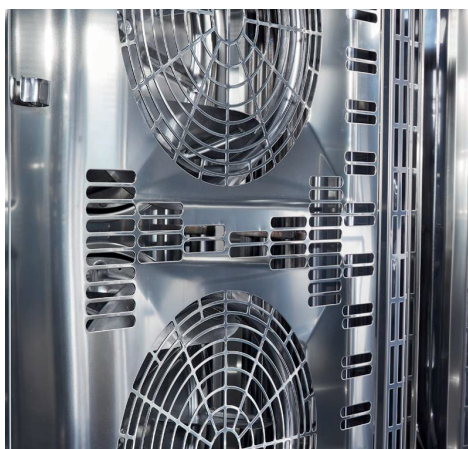




iCombi Pro 20 teglie (Gas)

A soli 31 € al giorno



Caratteristiche tecniche

Capacità 20 x 1/1 o 16 x 60x40

Numero di pasti al gg. 150-300

Larghezza 877 mm

Profondità 847 mm (maniglia sportello inclusa 913 mm)

Altezza 1807 mm (tubo di ventilazione incluso 1872 mm)

Potenza allacciata 42 kW Gas

Tensione 1 NAC 230 V

Peso 284 kg

Collegamento a Gas 3/4 "IG

- 📶 iCombi Pro è un punto di riferimento in termini di intelligenza e dotazioni tecniche:

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal carrello portateglie alla piastra per griglia e pizza, dalla cappa a condensazione ai contenitori in acciaio inox. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL puoi usufruire delle eccellenti prestazioni di iCombi Pro in tutta la loro versatilità. Prodotti prefritti, pollo, prodotti da forno e verdure grigliate riescono alla perfezione. Anche sulla bistecca puoi creare delle invitanti marcature.

Inoltre: indicatore del consumo energetico, nuova tecnica di sigillatura per apparecchi da pavimento, Wi-Fi senza antenna esterna



ConnectedCooking.

Tutto sotto controllo.

Tutti parlano di collegamento in rete. iCombi Pro può farlo. Puoi collegarlo al ConnectedCooking, la piattaforma Internet sicura di RATIONAL, tramite l'interfaccia WiFi di serie. La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Invia semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. A prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? I sistemi di cottura si aggiornano premendo semplicemente un tasto. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic. E se vuoi, iCombi Pro chiama da solo il tecnico per l'assistenza.

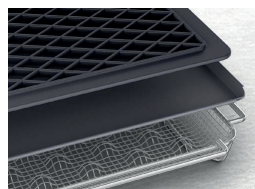


Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista: i conti tornano sempre.

iCombi Pro dimostra la sua intelligenza non solo in cucina ma anche nei risparmi: infatti consuma il 18%* di energia in meno, garantisce una riduzione fino al 15%* dell'impiego di materie prime e richiede fino al 40%* di manodopera in meno.

E se non hai ancora un Combi-Vapore nella tua cucina, risparmi ancora più energia, materie prime e lavoro. Inoltre riduce i grassi fino al 95% e libera circa il 30% di spazio.



Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il tuo guadagno aggiuntivo mensile	Calcola tu stesso
Carne / Pesce / Pollame			
In media il 15%* in meno di materie prime acquistate grazie alla regolazione precisa di iCookingSuite.	Costo materie prime 8.262 €	= 1.239 €	
	Costo materie prime con iCombi Pro 7.023 €		
Energia			
Il rendimento di cottura, la funzione iProductionManager e la moderna tecnica di regolazione consumano fino al 18%* in meno di energia.	Consumo 5.009 kWh × 0,12 € per kWh	= 108 €	
	Consumo con iCombi Pro 4.107 kWh × 0,12 € per kWh		
Ore di lavoro			
iProductionManager riduce i tempi di produzione. Eliminazione delle attività di routine grazie ad iCookingSuite.	28 ore in meno × 25 €	= 700 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo mensile		= 2.047 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		= 24.564 €	



TABELLA RIEPILOGATIVA

iCombi Pro 20 teglie (Gas)

Manutenzione ordinaria e straordinaria
comprensiva di ricambi originali, ad esclusione
della detergenza per la pulizia e decalcificazione.

Assicurazione RC

Rata mensile 941,67 €

Costo giornaliero 31 €

Contatto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Banacario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.