Horno industrial a gas Rational iCOMBI CLASSIC 10 2-1 con capacidad para 10 bandejas GN2/1.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: QUIERO DEMO

Te llevamos de Demo, ya sea on-line como presencial en el centro Rational más cercano a ti.

Catálogo de hornos Rational a gas

Horno industrial a gas Rational iCOMBI CLASSIC 10 2-1 con capacidad para 10 bandejas GN2/1.

Principales características:

- Capacidad: 10x2/1GN.
- Número de comidas por día:150–300

- Rack longitudinal (GN): 2/1, 1/1 GN
- Medidas exteriores: 1072x1042x1014mm
- Toma de agua: R 3/4"
- Desagüe: DN 50
- Presión del agua: 1,0 - 6,0 bar
- Peso: 160 kg
- Potencia de conexión: 37,4 kW
- Fusible: 3 × 63 A
- Alimentación de la red: 3 NAC 400 V
- Potencia calor seco: 36 kW
- Potencia vapor: 36 kW
- Parrillas no incluidas.

Precio horno Rational icombi classic 10 2-1 gas:

EquipoH es distribuidor y generador de contenidos de Rational en nuestra misión de ofrecerte el mejor servicio, y la mejor experiencia de cliente. Dale al link y te atenderemos personalmente. o puedes contactarnos en el 630668204. o escribe en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla y hablarás directamente con nuestro equipo.

Entérate de las novedades de Rational en nuestro club, EHC. Si eres un profesional de la hosteleria o la industria alimentaria es tienes una plataforma premium de contenidos, tendrás descuentos adicionales en todas tus compras y acceso a programas de incentivos, además de acceso a ofertas exclusivas.

EHC*
*el club de EquipoH
Hemos creado un CLUB pensando en ti
NADIE de nuestro sector tiene algo ASÍ

APUNTATE A EHC (HAZ CLIC ES UN LINK)

¿Qué ventajas te aportará el horno Rational icombi Classic?

El iCombi Classic. La solución para todos los que dominan su oficio y necesitan una tecnología fiable para hacer frente a sus desafíos diarios. Su rendimiento es la suma de todos sus detalles.

El iCombi Classic es un auténtico talento polifacético que no tardará en convertirse en un ayudante indispensable en su cocina. Este equipo, que ocupa una superficie de apenas 1 m2, sustituye numerosos equipos de cocción convencionales y es robusto, eficiente, potente y eficaz. Es fácil de manejar. Y satisface las expectativas gracias a

una serie de funciones que garantizan una elevada calidad de las preparaciones. Para que, con su experiencia como cocinero, siempre obtenga el resultado esperado.

Por qué elegir un Rational icombi classic

He aquí la clave:

- Una herramienta que combina una alta productividad con una alta calidad de los platos.
- Fácil de usar: Mando giratorio con función Push, pantalla a color y símbolos claros en el panel de mando, para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.
- Programación fácil: Programación de hasta 100 programas con procesos de cocción multinivel de hasta 12 pasos. Para poder repetir los resultados hasta el infinito.
- ClimaPlus: Los óptimos valores del rendimiento de deshumidificación y la configuración de la humedad por tramos del 10 % crean un clima exacto dentro de la cámara de cocción. Para resultados rápidos.
- Conectividad ampliada: El puerto para red LAN o WiFi opcional permite conectarse a ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Por ejemplo, para crear de forma centralizada programas individuales y para consultar la documentación sobre higiene.
- Ventiladores: Hasta 3 ventiladores, además de la geometría de la cámara de cocción, producen una distribución óptima del calor y, de esa forma, una elevada penetración de la energía en los alimentos. Para unos resultados uniformes y una elevada productividad.
- Limpieza y descalcificación: Limpieza automática, incluso por la noche, pastillas de detergente sin fosfatos y menor consumo de productos de limpieza: ¡no podía ser más limpio! El sistema Care también evita la calcificación.
- Iluminación LED de la cámara de cocción: Confiar está bien, pero controlar está mejor. La elevada intensidad lumínica y el color neutro de la luz permiten reconocer rápidamente el grado de cocción externa de los alimentos.

Generador de vapor del iCombi Classic:

El iCombi Classic cumple su función a un nivel constantemente alto. Gracias a la central de medición y regulación, crea un clima especial y uniforme en la cámara de cocción. Gracias al potente generador de vapor fresco para una saturación de vapor óptima. Gracias a la potente deshumidifcación, más turbinas y una geometría óptima de la cámara de cocción. De esa manera, se aplica una cantidad de energía precisa a los alimentos y, si es necesario, particularmente potente.

Resultado: grandes cantidades de carga con una uniformidad excelente en todas las bandejas. Con un consumo de energía y agua de hasta un 10 % menor. Para un mismo

objetivo: ofrecer cortezas bien horneadas, deliciosas marcas de parrilla y empanados crujientes como un chef.

Deshumidificación: Hasta un 105 litros/s.

Aire caliente: 300 °C

Saturación de vapor máxima.

En conjunto aporta: más rendimiento, más productividad, menor consumo de recursos

Por qué elegir un horno icombi classic de Rational

→Todo es regulable. De forma fácil e intuitiva

Se trata de un proceso muy rápido. En poco tiempo, se encontrará usando el iCombi Classic con total naturalidad. Gracias a su facilidad de uso, sus símbolos claros y su mando giratorio con función de Push. Es fácil.

→Programable a su gusto

¿Satisfecho con el resultado? En caso afirmativo, guarde el proceso de cocción con hasta 12 pasos. Y puede guardar hasta 100 procesos de cocción.

Para un gran nivel de estandarización, seguridad y calidad:

→Modo vapor: El generador de vapor fresco con regulación de la humedad por tramos del 10 % produce un vapor fresco e higiénico. Junto con la temperatura constante de la cámara de cocción para una saturación de vapor óptima, asegura un proceso de cocción uniforme.

Para lograr un color apetitoso y una buena consistencia y conservar los nutrientes y vitaminas.

→Modo de aire caliente: La recirculación de aire caliente rodea los alimentos por todos los lados a una velocidad del aire ajustada a cada caso. Las reservas de potencia son suficientes incluso para una carga completa con productos ultracongelados fritos, calamares, croquetas y productos de panadería. Un rendimiento potente para unos buenos resultados.

→Modo combinado: Las ventajas del vapor caliente unidas a las del aire caliente: reducción del tiempo de cocción, reducción de las mermas por cocción y generación de aromas intensos, además de un color apetitoso. Para unos resultados excelentes. Sin pérdidas por cocción, sin que se sequen los alimentos, con toda la calidad.

→Limpieza eficaz: Siempre resplandeciente.

Independientemente del uso que se haya dado al iCombi Classic, la limpieza automática tiene una respuesta para cualquier suciedad. Intensa, suave o media. Con pastillas de detergente sin fosfatos. De día o de noche. O también entre ambos, incluso sin pastillas. Incluso con sistema Care, que hace innecesario realizar las costosas operaciones de ablandamiento del agua y la descalcificación periódica del generador de vapor. Y, con el fin de facilitar al máximo la limpieza, todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente mediante la pantalla.

Porque solo hay una cosa importante: que usted trabaje siempre y sin esfuerzo con un sistema de cocción impecable desde el punto de vista higiénico.

→Rentabilidad. Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

Una inversión que merece la pena El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest Mayor rendimiento para un consumo menor. Porque así se ahorrará numerosos equipos de cocción convencionales y, por tanto, considerables gastos en inversión. Porque reduce el consumo de materia prima, aceite y energía y, de esa forma, no necesita otros recursos adicionales. Porque una producción con certificado medioambiental, una logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos representan una actividad sostenible manteniendo nuestra conciencia tranquila.

→Sostenibilidad. Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero: para RATIONAL, son fundamentales la producción y logística energéticamente eficientes y el nuevo estándar para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Classic también en su cocina; en comparación con los equipos de cocción convencionales, ahorra energía. También consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente y, además, cocina platos más saludables.

Por amor al medio ambiente Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones**.**

→Un iCombi Classic resiste bastante. Durante años

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe, por una parte, a su fabricación en Alemania y, por otra, al principio «una persona, un equipo».

Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su sistema de cocción. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características.

Con nuestros proveedores somos igual de exigentes: todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de fiabilidad y vida útil de los productos. No es de extrañar que el vaporizador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años.

Más datos técnicos a destacar del Rational icombi classic:

Lo ofrece todo. Hasta el último detalle. Si hay que rendir tanto, también se debe disponer de un buen equipamiento técnico.

Por ese motivo, el iCombi Classic dispone de:

- 1 Iluminación LED de la cámara de cocción
- 2 Supervisión de equipos y descarga de datos APPCC a través de ConnectedCooking (solo con interfaz LAN o WiFi opcional)
- 3 Nueva tecnología de juntas en equipos de suelo 4 Ducha de mano integrada
- 5 Generador de vapor fresco 6 Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento reflectante
- Además: LAN/WiFi (opcional), bandeja recogegotas integrada en la puerta, separación centrífuga de la grasa.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Usted ya sabe cómo funciona, el iCombi Classic es su herramienta y le asistirá en su camino hasta el resultado deseado. Además, con los accesorios adecuados. Desde la plancha con excelentes propiedades de conducción del calor hasta la potente campana extractora y de condensación, pasando por la práctica mesa. Independientemente de la finalidad de los distintos accesorios, todos ellos tienen algo en común: son resistentes y ofrecen un alto rendimiento. Todos los días

Accesorios originales de RATIONAL. Y, si los resultados son espectaculares, se debe también a los sofisticados accesorios. (te lo explicamos en el presupuesto)

Servicio técnico RATIONAL:

*Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, **como distribuidores especializados certificados de RATIONAL en EquipoH.com te ofrecemos desde**

el primer asesoramiento, gestión para asistir a las demostraciones de producto y sincronización con el servicio técnico oficial de su localidad para la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, Rational le ofrece el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL.

Los hornos Rational tienen 2 años de garantia en repuestos y mano de obra. No se aplicará en caso de mal uso o desgaste.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: QUIERO DEMO

Te llevamos de Demo, ya sea on-line como presencial en el centro Rational más cercano a ti.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1072x1042x1014mm