

iCombi Pro 6 x 2/3 GN elettrico

Prezzo 179.00 Euro

Illuminazione a LED con segnalazione del ripiano. Luci a LED per la camera di cottura e i singoli ri
[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Illuminazione a LED con segnalazione del ripiano. Luci a LED per la camera di cottura e i singoli ripiani per un'illuminazione completa: dall'alto al basso e dalla parte posteriore a quella anteriore. Risparmio energetico, lunga durata e minima manutenzione. Luce neutra per rendere fedelmente i colori della doratura dei prodotti. E l'uso dell'iProductionManager diventa ancora più semplice: una luce lampeggiante segnala quale ripiano richiede la tua attenzione. Sensore termico intelligente con 6 punti di misurazione. Il sensore termico è dotato di 6 punti di misurazione per garantire risultati affidabili, anche se non viene posizionato correttamente. Puoi essere certo della cottura impeccabile e della sicurezza igienica degli alimenti. Circolazione dinamica dell'aria. Il potente motore della ventola, che adatta il senso di rotazione e la velocità in modo intelligente alla pietanza da cuocere, e la geometria della camera di cottura garantiscono una ripartizione uniforme del calore nella camera stessa. Per una qualità eccellente degli alimenti, anche a pieno carico. Il freno ventola integrato reagisce immediatamente, arrestando prontamente la ventola all'apertura della porta. Ciò fornisce un'ulteriore sicurezza. Più ventole. iCombi Pro 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1 e 20-2/1 sono ora dotati di più ventole, garantendo una distribuzione migliore dell'energia nella camera di cottura e un maggiore apporto di calore agli alimenti. Per risultati sempre eccellenti.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Capacità: 6 x 2/3 GN

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 655 x 621 x 567

Energia: Ele

Fase: 3F+N

Frequenza: 50/60Hz

KW Elettrico: 5,7

Modello: ICOMBI/E/XS6-2/3

Tier Price:

