

iCombi Pro 10 × 2/1 GN a gas

Prezzo 368.90 Euro

Illuminazione a LED con segnalazione del ripiano. Luci a LED per la camera di cottura e i singoli ripiani
[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: 10 × 2/1 GN

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1072 x 1042 x 1014

Energia: Gas

KW gas: 1,5

Modello: ICOMBI/G/10-2/1

Tier Price:

