



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

RATIONAL Kombidämpfer

iCombi Pro XS 6-2/3

Elektro



Produktnummer: RAT.CA1ERRA.0000482



Beschreibung

Der RATIONAL iCombi Pro ist einzigartig unter den Kombidämpfern und katapultiert die RATIONAL Kombidämpfer in eine andere Liga. Alles in einem einzigen Gerät: Braten, Backen, Grillen, Dünsten, Dämpfen, Blanchieren, Pochieren und vieles mehr. Im Vergleich zu herkömmlichen Kombidämpfern gart der RATIONAL iCombi Pro mit bis zu 18 %* weniger Energie und benötigt 40%* weniger Arbeitsaufwand. Das spart Zeit und bares Geld. Auf kleinster Stellfläche ersetzt oder entlastet der iCombi Pro 40-50 % aller

Erstellt am 05.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



herkömmlichen Gargeräte.
BACKEN & GAREN.

TECHNIK & SERVICE
(* im Vergleich zu Combi-Dämpfern vor 2016)

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Betriebsarten

- Geflügel
- Fleisch
- Fisch
- Eierspeisen/Dessert
- Beilagen/Gemüse,
- Backwaren und Finishing und den Garverfahren Braten
- Kochen
- Backen und
- Grillen

Betriebarten im Combi-Dämpfer-Modus

- Dämpfen 30 °C – 130 °C
- Heißluft 30 °C – 300 °C
- Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C – 300 °C

Und das alles bietet Ihnen der Kombidämpfer RATIONAL Kombidämpfer iCombi Pro XS 6-2/3 Elektro:

- minimierten Verbrauch von Energie und Wasser
- minimierten Platzbedarf
- Einsparung von Zeit und somit höhere Auslastung
- minimiert Ausschuss
- Reduzierung des Rohwareneinsatzes
- garantiert jederzeit höchste Speisenqualität
- Rund um Service ein Produktleben lang. Sie können die Einschübe des iCombi Pro XS 6-2/3 Elektro gleichzeitig für unterschiedlichste Garvorgänge nutzen. Und zwar viel effizienter als mit all den verschiedenen Gargeräten wie Kessel, Öfen, Kipper, Pfannen, Brat- und Grillplatten.

Garfunktionen

- Leistungsfähiger Dampfgenerator für optimale Dampfleistung auch bei niedrigen Temperaturen unter 100°C
- Power-Steam-Funktion: erhöhte Dampfleistungen für asiatische Anwendungen auswählbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Cool-Down-Funktion zur schnellen Abkühlung des Garraums mit anwählbarer, zusätzlicher schneller Kühlung durch Wassereinspritzung
- Delta-T-Garen für besonders schonende Zubereitung mit minimalen Garverlusten
- Exaktes Beschwaden, Wassermenge in 4 Stufen einstellbar im Temperaturbereich von 30 °C – 260 °C für Heißluft oder Kombination aus Dampf und Heißluft

<https://www.youtube.com/watch?v=H-j0sK8UYSY>

Erstellt am 05.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Gastronorm:	GN 2/3
Leistung (W):	> 3000 Watt
Spannung (V):	400V

Erstellt am 05.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.