

iCombi Pro / iCombi Classic



Gamme HeavyDutyLine.

La version robuste.



Gamme HeavyDutyLine.

Pour un usage intensif.

La gamme HeavyDutyLine de l'iCombi Pro et l'iCombi Classic a été spécialement conçue pour des usages intensifs, notamment dans les grandes cuisines de production. Ces systèmes de cuisson sont parfaitement équipés pour supporter des températures élevées, de longues heures de service, des charges lourdes et une utilisation plus rude. La protection mécanique et les pièces facilement remplaçables contribuent à l'augmentation de leur durée de vie. Ainsi, les systèmes de cuisson RATIONAL garantissent une productivité optimale sans temps d'arrêt, jour après jour, y compris dans les conditions les plus contraignantes.

❶ Protection anti-choc de la paroi avant des appareils de types 6-1/1 à 20-2/1

De solides pièces métalliques protègent le tableau de commande et le bouton de sélection rapide contre les dommages mécaniques qui peuvent notamment être provoqués par le déplacement du chariot d'enfournement. Pour les appareils sur pieds, ces pièces métalliques protègent également le tiroir des produits d'entretien et la douchette.

Cette option comprend :

- › Des pièces métalliques qui protègent l'avant de l'appareil



❷ Sonde de température à cœur externe pour les appareils de types 6-1/1 à 20-2/1

Pour la gamme HeavyDutyLine, la sonde de température à cœur interne est remplacée par une sonde de température à cœur à brancher à l'extérieur, avec un boîtier de connexion USB. La fixation magnétique réduit considérablement le risque d'endommagement. La sonde de température à cœur peut également être remplacée plus facilement ou être utilisée sur différents systèmes de cuisson. Les temps d'arrêt sont considérablement réduits et la sécurité de production des plats est garantie par une documentation HACCP complète.

Cette option comprend :

- › Sonde de température à cœur à brancher à l'extérieur avec boîtier de connexion USB



❸ Chariots d'enfournement renforcés types 20-1/1, 20-2/1

Le chariot d'enfournement de la gamme HeavyDutyLine est fabriqué dans un matériau plus solide et équipé de roulettes renforcées. En outre, il est soudé d'un seul bloc. Par conséquent, les chariots d'enfournement sont non seulement parfaitement aptes à supporter des charges importantes et à transporter de grosses quantités d'aliments, mais ils se nettoient également très facilement.

Cette option comprend :

- › Chariot d'enfournement de la gamme HeavyDutyLine



❹ Protection latérale anti-choc pour les appareils de types 6-1/1 à 20-2/1 (en option)

Outre les dispositifs de protection fournis avec les appareils de la gamme HeavyDutyLine, les parois latérales et les bords avant du système de cuisson peuvent également être protégés contre les dommages par des arceaux de protection latéraux. Pour les appareils de table, un support avec de solides arceaux métalliques est monté, à cet effet, sur la table de soubassement. Ce support est compatible avec toutes les tables de soubassement RATIONAL.

Les appareils sur pieds peuvent être protégés par des arceaux métalliques montés à gauche et/ou à droite des pieds. Lorsque plusieurs systèmes de cuisson sont installés les uns à côté des autres, les arceaux métalliques peuvent exclusivement être montés sur les systèmes de cuisson situés aux extrémités.

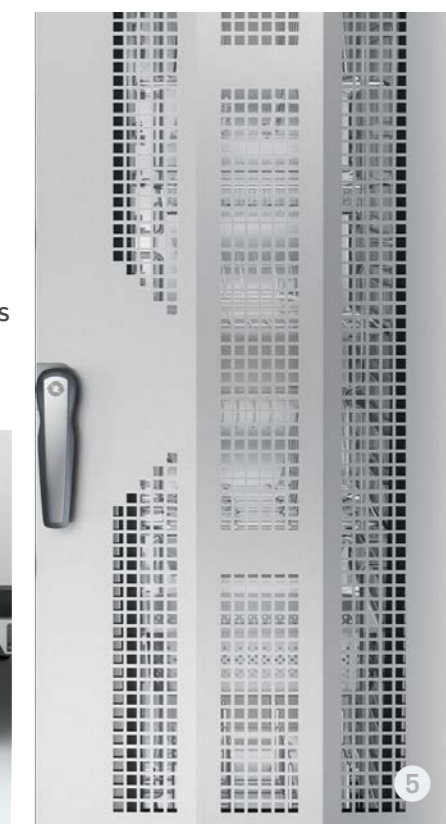
Extensions possibles :

- › Support de table avec arceaux de protection anti-choc à gauche et à droite
- › Arceau gauche de protection anti-choc pour appareils sur pieds
- › Arceau droit de protection anti-choc pour appareils sur pieds



❺ Grille de protection anti-choc de la porte pour les appareils de types 6-1/1 à 20-2/1 (en option)

Une grille métallique recouvrant toute la surface, protège la porte contre d'éventuels dommages sans gêner la visibilité sur l'enceinte de cuisson. La sécurité d'utilisation de l'appareil reste ainsi garantie.



Disponibilité pour les systèmes de cuisson RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Type d'énergie	Appareils de table de la gamme HeavyDutyLine (protection avant, sonde de température à cœur USB)	Appareils sur pieds de la gamme HeavyDutyLine (protection avant, sonde de température à cœur USB et chariot d'enfournement)	Protection latérale anti-choc (gauche / droite)	Grille de protection anti-choc de la porte
Type XS 6-2/3	Version électrique	–	–	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Version électrique	–	–	–	–
Types 6-1/1, 10-1/1	Electrique / gaz	●	–	○	○
Types 6-2/1, 10-2/1	Electrique / gaz	●	–	○	○
Combi-Duo 6-1/1 sur 6-1/1 ou 6-1/1 sur 10-1/1	Electrique / gaz	●	–	○	○
Combi-Duo 6-2/1 sur 6-2/1 ou 6-2/1 sur 10-2/1	Electrique / gaz	●	–	○	○
Type 20-1/1	Electrique / gaz	–	●	○	○
Type 20-2/1	Electrique / gaz	–	●	○	○

- Disponible / – non disponible
- À commander séparément

Reconnu au niveau international



RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

