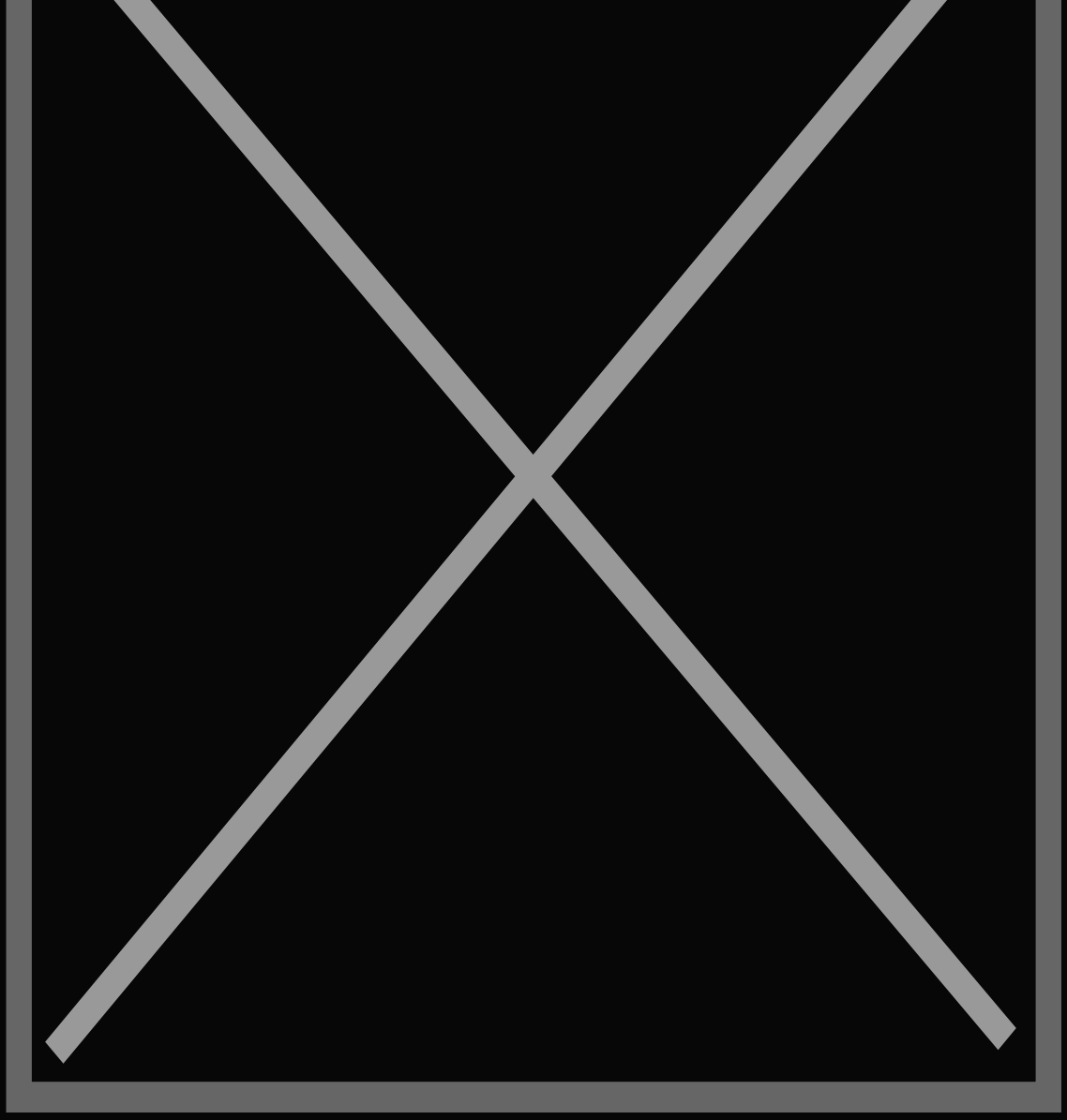
Rational presenta iCombi Classic, il nuovo forno a vapore combinato

icombi-classic-10-1-1-interaction-panel-rotary-wheel-1-81ac0a4e

Robusto, potente ed efficiente – è così che si presenta iCombi Classic, il nuovo forno a vapore combinato di Rational. Convince con la sua efficacia. Alta qualità di cottura per tutti coloro che conoscono il proprio mestiere e desiderano un forno a vapore con un prezzo contenuto. La possibilità di programmare fino a 100 programmi di cottura individuali per risultati sempre riproducibili, ottime prestazioni di deumidificazione per croste croccanti e interni succulenti, e più ventole per una perfetta distribuzione dell’aria calda, caratterizzano iCombi Classic. Dispone anche di pulizia automatica con decalcificazione opzionale. Il nuovo modello è anche ecologico: le compresse per la pulizia sono prive di fosfati. Le interfacce LAN o WLAN opzionali assicurano un'integrazione semplice e rapida in ConnectedCooking, la soluzione digitale di Rational.

«iCombi Classic sta rapidamente diventando un aiuto indispensabile nella cucina professionale grazie alle sue prestazioni» afferma **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di Rational Italia. Grazie alla sua facilità d'uso, il nuovo sistema di cottura garantisce che gli utenti ottengano rapidamente i risultati desiderati. Una manopola con funzione push, display a colori e simboli intuitivi sull'interfaccia utente, assicurano un funzionamento intuitivo e privo di errori, supportato da una semplice programmazione dei singoli programmi di cottura. ClimaPlus, il centro di misurazione e controllo di iCombi Classic, è responsabile del raggiungimento del risultato desiderato. Con una capacità di deumidificazione fino a 105 litri al secondo, un potente generatore di vapore, una regolazione dell'umidità con incrementi del 10%, fino a tre ventole e una geometria ottimale della camera di cottura, creano il clima ideale anche per grandi carichi e assicurano un’uniformità di cottura su tutti i ripiani.



Ferri afferma che

iCombi Classic è anche sostenibile, sottolineando questi dati sulle prestazioni: *«Con il 10% in meno di consumo di energia e acqua rispetto al modello precedente CombiMaster Plus, iCombi Classic è un aiuto ecologico per la cucina»*. Il fatto che iCombi Classic appartenga a una generazione completamente nuova di dispositivi di Rational è dimostrato anche dalle sue potenziate capacità di rete. L'interfaccia LAN o WLAN opzionale consente l'integrazione in ConnectedCooking, la soluzione digitale di Rational. Ad esempio, per la creazione centrale di programmi di cottura individuali e documentazione HACCP.

iCombi Classic è ora disponibile, presso i rivenditori specializzati, in varie dimensioni: dal 6-1 / 1 per il ristorante classico, al 20-2 / 1 per la ristorazione. Rational dimostrerà le prestazioni dei propri forni a vapore combinati tramite webinar MORE Tour 2020, previa registrazione tramite rational-online.com. Non appena possibile verranno ripresi gli eventi di dimostrazione dal vivo; date e località saranno disponibili sul sito web.