



Leasing – Sonderangebot

SOMMER – SONNE - SPECIAL 2017

Rational Kombidämpfer SCC 61 Self Cooking Center

24 Monate Vollgarantie

48 Monate nur 172,00 € ohne Anzahlung

Leasinganfrage/ Kontakt: Leasing@as-gastro.de



Kapazität: für 6 x 1/1 GN Behälter oder 12 x 1/2 GN Behälter. Tischgerät für 30 bis 80 Essen am Tag.

7 Betriebsarten im SelfCooking Control Automatik - Modus:

Großbraten, Geflügel, Fisch, Eier und Nachspeisen, Beilagen, Backwaren, Finishing
In den 7 Betriebsarten erkennt der Automatik Modus selbstständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garklima werden unter Berücksichtigung des Wunschergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

CareControl, 100% Kalkfrei, keine zusätzlichen Kosten für den Einbau eines Enthärter.
ELC Efficient LevelControl® - Mischbeschickungen mit Individueller
Einschubüberwachung und beladungsabhängiger Zeitanpassung für jeden Einschub

Technische Daten des Rational Kombidämpfer SCC 61:

Abmessungen : 847 x 771 x 782mm (B x T x H)
Gewicht : 110 kg

Anschlusswerte des Rational SCC 61: 11,0 kW / 3 NAC 400 V 50/60 Hz, Absicherung 3 x 16 A,
Kabelquerschnitt 5 x 2,5 mm