

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-10-11-e-elektryczny-10xgn-11-p-1273.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 10-1/1 E - elektryczny - 10xGN 1/1

Cena brutto	45 306,00 zł
Cena netto	36 834,15 zł
Cena poprzednia	64 722,60 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CD2ERRA.0000875
Kod producenta	CD2ERRA.0000875
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 10-1/1 E - Elektryczny 10xGN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic to inteligentne urządzenie, które zrewolucjonizuje sposób gotowania w kuchniach przemysłowych. Jego zaawansowana technologia umożliwia precyzyjne gotowanie za pomocą pary, gorącego powietrza lub obu tych trybów jednocześnie, oferując wyjątkową wszechstronność w przygotowywaniu potraw. Dzięki różnorodnym trybom gotowania, takim jak drób, mięso, ryby, jajka, desery, warzywa, wypieki oraz grillowanie, piec doskonale sprawdza się w codziennej pracy gastronomicznej, oszczędzając czas i energię.

Funkcje i zalety pieca konwekcyjno-parowego RATIONAL

- **ClimaPlus** - precyzyjne zarządzanie klimatem w komorze gotowania zapewnia optymalną jakość potraw i efektywność energetyczną. Ustawienie wilgotności na poziomie 10% pozwala na idealne dopasowanie do wymagań potraw.
- **Wielofunkcyjność** - możliwość gotowania na parze (30°C - 130°C), gorącym powietrzu (30°C - 300°C) oraz połączenie obu tych trybów zapewnia pełną kontrolę nad procesem gotowania.
- **Precyzyjność** - wbudowana sonda temperaturowa umożliwia dokładny pomiar temperatury rdzenia potrawy, zapewniając perfekcyjne wyniki gotowania.
- **Szybka wymiana programów** - możliwość zapisania do 100 programów gotowania, każdy z maksymalnie 12 krokami, a także transferu programów przez USB do innych urządzeń.
- **Wydajność** - dynamiczna cyrkulacja powietrza dzięki dwóm wentylatorom o pięciu prędkościach gwarantuje szybkie i równomierne gotowanie.
- **System czyszczenia** - automatyczny system czyszczenia i odkamieniania zapewnia łatwą konserwację, a cztery różne programy myjące umożliwiają dopasowanie intensywności czyszczenia do potrzeb.
- **Zarządzanie energią** - zaawansowany system zarządzania energią zmniejsza zużycie prądu, co przekłada się na oszczędności.

Bezpieczeństwo i łatwość obsługi

Piec wyposażony jest w systemy zabezpieczające temperaturę i wentylator, zapewniając bezpieczną i efektywną pracę. Intuicyjny interfejs z kolorowym wyświetlaczem TFT i centralnym pokrętkiem regulacji ułatwia obsługę urządzenia.

Dane techniczne pieca konwekcyjno-parowego:



SZEROKOŚĆ:
GŁĘBOKOŚĆ (Z KLAMKĄ):
WYSOKOŚĆ (Z RURĄ ODPOWIETRZAJĄCĄ):
MOC CAŁKOWITA:
NAPIĘCIE:
TEMPERATURA MINIMALNA:
TEMPERATURA MAKSYMALNA:
WAGA:
WSAD:
ILOŚĆ DRZWI:
ILOŚĆ POJEMNIKÓW GN:
ROZMIAR GN:

MATERIAŁ:

ZASILANIE:
TRYB PRACY:
RODZAJ DRZWI:

KOLOR:

CENA ZA:
WYŚWIETLACZ:

PROGRAMATOR:
AUTOMATYCZNE MYCIE:
SONDA TEMPERATUROWA:

850 mm
775 mm (842 mm)
1014 mm (1064 mm)
18.9 kW
400 V
30 °C
300 °C
121 kg
45 kg
1 szt.
10 szt.
GN 1/3
GN 1/2
GN 1/1
GN 2/3
GN 2/8
szkło
stal szlachetna
elektryczne
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszkłone
inox
czarny
sztukę
kolorowy
4-3 calowy
TFT
tak
tak
tak

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 10-1/1 E to niezawodne urządzenie, które sprawdzi się w każdym profesjonalnym lokalu gastronomicznym, od restauracji po duże kuchnie przemysłowe. Dzięki zaawansowanej technologii, wszechstronności oraz łatwej obsłudze, stanie się niezastąpionym elementem Twojej kuchni, podnosząc jakość potraw i efektywność pracy.



Czytaj więcej

