

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/pec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-10-11-e-g-h-gazowy-10xgn-11-p-1281.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 10-1/1 E G H - gazowy - 10xGN 1/1

Cena brutto	52 556,00 zł
Cena netto	42 728,46 zł
Cena poprzednia	75 079,20 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CD2GRRRA.0000905
Kod producenta	CD2GRRRA.0000905
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - gazowy - 10xGN 1/1 - 850x842x1014 mm - iCombi Classic 10-1/1 E G H

Piec konwekcyjno-parowy Rational - inteligentny, gotowy do pracy w sieci z systemem do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne/desery, dodatki/warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania.

Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym)

Do większości procesów gotowania powszechnie stosowanych w kuchniach przemysłowych.

Piekarnik konwekcyjny służący do gotowania na parze i gorącym powietrzem. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.

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:
RODZAJ GAZU:
WYŚWIETLACZ:

PROGRAMATOR:
AUTOMATYCZNE MYCIE:
SONDA TEMPERATUROWA:

850 mm
775 mm (842 mm)
1014 mm (1064 mm)
22 kW
230 V
30 °C
300 °C
139 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
gazowe
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszkłone
inox
czarny
sztukę
G20 gaz ziemny
kolorowy
4-3 calowy
TFT
tak
tak
tak

Pojemność **pieca konwekcyjno-parowego**:

- 10 szczelin GN 1/1 do akcesoriów z głębokością wsuwania 68 mm.
- Wyjmowane stelaże zawieszane dla maksymalnej elastyczności.
- Szeroka gama akcesoriów, idealnych do pieczenia, duszenia czy grillowania.
- Kompatybilność z akcesoriami GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 oraz opcjonalnymi akcesoriami do wypieków (400 x 600 mm).

Tryb **pieca konwekcyjno-parowego**:

- **Gotowanie na parze:** zakres temperatur od 30°C do 130°C.
- **Gorące powietrze:** zakres temperatur od 30°C do 300°C.
- **Połączone tryby:** 30°C do 300°C dla wszechstronnych procesów gotowania.



ClimaPlus:

- Precyzyjne pomiary i kontrola wilgotności w komorze.
- Regulacja wilgotności co 10%, zapewniająca świetne wyniki kulinarne przy oszczędności energii.

Kluczowe Funkcje i Zalety

- **Cyrkulacja powietrza:** Dynamiczna i dwukierunkowa, za pomocą dwóch wysokowydajnych wirników z pięcioma prędkościami.
- **Generator pary:** Wydajny, nawet w temperaturach poniżej 100°C.
- **Cool-Down:** Szybkie chłodzenie komory za pomocą wentylatora.
- **Pomiar temperatury rdzenia:** Czujnik z opcją ułatwiającą pozycjonowanie.
- **Delta-T:** Tryb delikatnego gotowania z minimalnymi stratami.
- **Programowanie:** Do 100 programów z maksymalnie 12 krokami każdy.
- **Oświetlenie LED:** Energooszczędne, zapewniające neutralne oświetlenie potraw.

Bezpieczeństwo i Ergonomia

- **Elektroniczne ograniczniki temperatury** dla gorącego powietrza i generatora pary.
- **Automatyczne odprowadzanie tłuszczu** bez konieczności stosowania filtra.
- **Ergonomiczne drzwiczki** z możliwością otwierania w lewo lub prawo.

Czyszczenie i Pielęgnacja

- **System automatycznego czyszczenia** komory i generatora pary.
- **CareSystem:** Usuwanie kamienia oraz higieniczna konserwacja.
- **Programy czyszczenia:** Cztery poziomy mocy, w tym nocne tryby bez nadzoru.
- **Detergenty Active Green:** Przyjazne dla środowiska, bez fosforanów.
- **Drzwiczki z podwójną szybą** i opcją odchylenia dla łatwiejszego czyszczenia.

Obsługa i Konfiguracja

- **Kolorowy wyświetlacz TFT:** 4,3 cala, intuicyjny interfejs i wizualne podświetlenie funkcji.
- **Centralne pokrętko:** Regulacja z funkcją przycisku push.
- **Komunikaty akustyczne i wizualne** dla ułatwienia obsługi.
- **Zintegrowane złącza:** USB (IP chronione) oraz opcjonalne Ethernet i WLAN.

iCombi® Classic 10-1/1 E to wszechstronny piec konwekcyjno-parowy, zapewniający niezawodną wydajność i precyzję gotowania. Funkcja ClimaPlus, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz energooszczędne systemy czyszczenia czynią go idealnym wyborem dla kuchni przemysłowych i gastronomii.

