

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-20-11-e-g-h-gazowy-20xgn-11-p-1282.html>



## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 20-1/1 E G H - gazowy - 20xGN 1/1

Cena brutto	<b>94 676,00 zł</b>
Cena netto	<b>76 972,36 zł</b>
Cena poprzednia	<b>135 250,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CF2GRR.A.0000908</b>
Kod producenta	<b>CF2GRR.A.0000908</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - gazowy - 20xGN 1/1 - 877x913x1807 mm - iCombi Classic 20-1/1 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:

877 mm  
847 mm (913 mm)  
1807 mm (1872 mm)  
42 kW  
230 V  
30 °C  
300 °C  
276 kg  
90 kg  
1 szt.  
20 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**:

- 20 podłużnych szczelin na akcesoria w rozmiarze 1/1 GN.
- Stelaż ruchomy z głębokością wsuwania 65 mm, wyposażony w tandemowe rolki jezdne.
- Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego.
- Szeroki wybór akcesoriów do różnych procesów kulinarnych, takich jak grillowanie, duszenie czy pieczenie.
- Kompatybilność z akcesoriami GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 oraz opcjonalnymi akcesoriami piekarniczymi (400 x 600 mm).

Tryb **pieca konwekcyjno-parowego**:

- **Gotowanie na parze:** 30°C - 130°C.
- **Gorące powietrze:** 30°C - 300°C.



- 
- **Połączenie pary i gorącego powietrza:** 30°C – 300°C.

#### **ClimaPlus:**

- Zarządzanie klimatem w komorze gotowania z pomiarem i regulacją wilgotności.
- Regulacja wilgotności w odstępach co 10%.

#### Opis i charakterystyczne funkcje **pieca konwekcyjno-parowego Rational**

##### Funkcje gotowania **pieca konwekcyjno-parowego:**

- ClimaPlus: Aktywne zarządzanie klimatem, precyzyjne ustawienia wilgotności, energooszczędność i wysoka jakość potraw.
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza dzięki 3 wysokowydajnym wirnikom z możliwością regulacji prędkości (5 poziomów).
- Wydajny generator pary zapewnia optymalne rezultaty nawet przy temperaturach poniżej 100°C.
- System bezobsługowego odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra.
- Funkcja szybkiego schładzania (Cool-Down).
- Czujnik temperatury rdzenia z opcjonalnym przyrządem do precyzyjnego pozycjonowania.
- Tryb gotowania Delta-T dla delikatnych potraw z minimalnymi stratami.
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury (wybór między °C i °F), wilgotności i czasu.
- Możliwość programowania do 100 programów gotowania (maks. 12 kroków w jednym programie).
- Opcja przenoszenia programów między urządzeniami za pomocą USB.
- Ręczny spryskiwacz z funkcją zmiany między strumieniem prysznicowym a punktowym.
- Energooszczędne oświetlenie LED w komorze gotowania.

##### Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji **piecy konwekcyjno-parowych:**

- Elektroniczne ograniczniki temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora.
- Użycie tabletek czyszczących Active Green dla bezpieczeństwa eksploatacji.
- Pamięć danych HACCP z możliwością transmisji przez USB.
- Zgodność z międzynarodowymi normami bezobsługowego działania.
- Maksymalna wysokość półki to 1,60 m przy użyciu stelaża ruchomego z 20 półkami (odstęp między prowadnicami 62 mm).

##### Podłączanie **pieca konwekcyjnego** do sieci:

- Zintegrowane złącze USB z ochroną IP.
- Opcjonalny interfejs Ethernet i WLAN.

##### Czyszczenie i pielęgnacja **pieca konwekcyjnego gastronomicznego:**

- Automatyczny system czyszczenia i usuwania kamienia w generatorze pary.
- 4 programy myjące o różnej intensywności.



- 
- Prosta obsługa czyszczenia z wyraźnym wyświetlaniem czasu i zalecanej liczby tabletek czyszczących.
  - Bezpieczne zakończenie czyszczenia po awarii zasilania.
  - Użycie tabletek Active Green wolnych od fosforanów.
  - Higieniczna komora gotowania ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami.
  - Ochrona IPX5 przed strumieniami wody.

Obsługa **piekarnika konwekcyjnego**:

- Kolorowy wyświetlacz TFT (4,3 cala) i intuicyjne przyciski.
- Centralne pokrętko regulacji z funkcją przycisku.
- Akustyczne i wizualne sygnały ostrzegawcze.
- Opcjonalne okapy wyciągowe z funkcją komunikatów serwisowych.

