Dane aktualne na dzień: 28-01-2026 13:12

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	**94 676,00 zł**
Cena netto	**76 972,36 zł**
Cena poprzednia	**~~135 250,80 zł~~**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**CF2GRRA.0000908**
Kod producenta	**CF2GRRA.0000908**
Producent	**RATIONAL Aktiengesellschaft**

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
przeszklone
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 (odstępy 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 pokrętło regulacji z funkcją przycisku.
- Akustyczne i wizualne sygnały ostrzegawcze.
- Opcjonalne okapy wyciągowe z funkcją komunikatów serwisowych.