

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-6-1-1-e-elektryczny-6xgn-11-p-1272.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 E - elektryczny - 6xGN 1/1

Cena brutto	32 228,00 zł
Cena netto	26 201,63 zł
Cena poprzednia	46 038,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CB2ERRA.0000874
Kod producenta	CB2ERRA.0000874
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 6xGN 1/1 - 850x842x754 mm - iCombi Classic 6-1/1 E

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 KLAMKA):
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)
754 mm (804 mm)
10.8 kW
400 V
30 °C
300 °C
93 kg
30 kg
1 szt.
6 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

Pojemność i kompatybilność

- Mieści 6 szczelin na akcesoria GN o głębokości 1/1 GN, z możliwością stosowania standardowych stelaży z głębokością wsuwania 68 mm.
- Obsługuje różne akcesoria, takie jak GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 oraz opcjonalne akcesoria piekarnicze (400 x 600 mm), co czyni go uniwersalnym narzędziem do pieczenia, duszenia i grillowania.

Tryby pracy

- Gotowanie na parze: Zakres temperatur od 30°C do 130°C.
- Gorące powietrze: Zakres temperatur od 30°C do 300°C.
- Kombinacja pary i gorącego powietrza: Elastyczny zakres od 30°C do 300°C.

Technologia ClimaPlus

- Zaawansowane zarządzanie klimatem: Pomiar i precyzyjna kontrola wilgotności w krokach co 10%.
- Skuteczne osuszanie i regulacja klimatu w komorze gwarantują optymalne efekty gotowania przy niskim zużyciu energii.

Kluczowe funkcje i zalety

- **Dynamiczna cyrkulacja powietrza:** Wirnik o pięciu regulowanych prędkościach zapewnia równomierne gotowanie oraz skraca czas pracy.
- **Generator pary:** Gwarantuje wydajność nawet przy niskich temperaturach (poniżej 100°C).



-
- **Cool-Down:** Szybkie schładzanie komory dzięki wentylatorowi.
 - **Pomiar temperatury rdzenia:** Czujnik rdzeniowy umożliwia precyzyjne gotowanie, a opcjonalne akcesoria ułatwiają jego pozycjonowanie.
 - **Indywidualne programy gotowania:** Możliwość zaprogramowania do 100 programów z maksymalnie 12 krokami.
 - **Wygodne przenoszenie danych:** Obsługa USB pozwala na transfer programów między urządzeniami.

Bezpieczeństwo i ergonomia

- **Elektroniczne zabezpieczenia:** Kontrola temperatury generatora pary i gorącego powietrza.
- **Ergonomiczny design:** Drzwiczki z opcją otwierania w lewo/prawo oraz intuicyjna klamka z funkcją zatraskiwania.
- **Higieniczne wykonanie:** Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, komora bezszwowa z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.

Innowacyjny system czyszczenia

- **Automatyczne czyszczenie:** Cztery programy mycia dostosowane do różnych potrzeb, w tym tryb nocny.
- **Bezobsługowy CareSystem:** Funkcja odkamieniania generatora pary.
- **Bezpieczne detergenty:** Tablety czyszczące Active-Green wolne od fosforanów.
- **Łatwy dostęp:** Odchylana szyba drzwiczek oraz konstrukcja bez nóżek umożliwiają wygodne czyszczenie urządzenia.

Intuicyjna obsługa

- Kolorowy wyświetlacz TFT: Intuicyjny interfejs z programowalnymi przyciskami i środkowym pokrętkiem.
- Zintegrowane złącza: Port USB oraz opcjonalne interfejsy Ethernet i WLAN pozwalają na szybką wymianę danych.
- Wizualne i akustyczne powiadomienia: Informacje o koniecznych działaniach zwiększają komfort użytkownika.

Piec konwekcyjno-parowy **iCombi® Classic 6-1/1 E** to urządzenie stworzone z myślą o profesjonalnych kuchniach. Dzięki zaawansowanym funkcjom, energooszczędnym rozwiązaniom i ergonomicznemu designowi, spełnia najwyższe standardy wydajności i wygody.

