

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-6-1-1-e-g-h-gazowy-6xgn-11-p-1280.html>



## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 E G H - gazowy - 6xGN 1/1

Cena brutto	<b>38 418,00 zł</b>
Cena netto	<b>31 234,15 zł</b>
Cena poprzednia	<b>54 882,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CB2GRRA.0000904</b>
Kod producenta	<b>CB2GRRA.0000904</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - gazowy - 6xGN 1/1 - 850x842x754 mm - iCombi Classic 6-1/1 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 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:  
RODZAJ GAZU:  
WYŚWIETLACZ:

PROGRAMATOR:  
AUTOMATYCZNE MYCIE:  
SONDA TEMPERATUROWA:

850 mm  
775 mm (842 mm)  
754 mm (804 mm)  
13 kW  
230 V  
30 °C  
300 °C  
101 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  
gazowe  
konwekcyjno-parowy  
uchylne  
przeszkłone  
inox  
czarny  
sztukę  
G20 gaz ziemny  
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 G H** to urządzenie stworzone z myślą o profesjonalnych kuchniach. Dzięki zaawansowanym funkcjom, energooszczędnym rozwiązaniom i ergonomicznemu designowi, spełnia najwyższe standardy wydajności i wygody.

