

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-6-2/1-elektryczny-6xgn-21-p-1274.html>

## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 6-2/1 E - elektryczny - 6xGN 2/1



Cena brutto	<b>49 232,00 zł</b>
Cena netto	<b>40 026,02 zł</b>
Cena poprzednia	<b>70 331,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CC2ERRA.0000876</b>
Kod producenta	<b>CC2ERRA.0000876</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 6xGN 2/1 - 1072x1042x754 mm - iCombi Classic 6-2/1 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 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:

WYŚWIETLACZ:

PROGRAMATOR:

AUTOMATYCZNE MYCIE:

SONDA TEMPERATUROWA:

1072 mm  
975 mm (1042 mm)  
754 mm (804 mm)  
22.4 kW  
400 V  
30 °C  
300 °C  
131 kg  
60 kg  
1 szt.  
6 szt.  
GN 1/1  
GN 2/1  
GN 2/4  
szkło  
stal szlachetna  
elektryczne  
konwekcyjno-parowy  
uchylne  
przeszkłone  
inox  
czarny  
sztukę  
kolorowy  
4-3 calowy  
TFT  
tak  
tak  
tak

Pojemność **pieca konwekcyjno-parowego**:

- 6 podłużnych szczelin na akcesoria GN 2/1
- Wyjmowane standardowe stelaże z głębokością wsuwania wynoszącą 68 mm
- Bogaty wybór akcesoriów do różnych metod przygotowywania potraw, takich jak grillowanie, duszenie czy pieczenie
- Kompatybilność z akcesoriami GN 2/1, 1/1 oraz 2/4

Tryb **pieca konwekcyjno-parowego**:

- Tryb parowy: 30°C - 130°C
- Gorące powietrze: 30°C - 300°C
- Kombinacja pary i gorącego powietrza: 30°C - 300°C

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

Funkcje gotowania **pieca konwekcyjno-parowego**:

- **ClimaPlus™**: Zarządzanie wilgotnością i osuszaniem komory dla optymalnej jakości potraw i niskiego zużycia energii. Ustawienia wilgotności są wyświetlane cyfrowo dla precyzyjnej kontroli.



- 
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza: Wydajny wirnik z pięcioma prędkościami gwarantuje jednolitość wyników i krótki czas gotowania.
  - Wydajny generator pary zapewnia doskonałą wydajność nawet w temperaturach poniżej 100°C.
  - Zintegrowany system odprowadzania tłuszczu bez konieczności stosowania dodatkowych filtrów.
  - Funkcja Cool-Down: Szybkie chłodzenie komory za pomocą wentylatora.
  - Pomiar temperatury rdzenia z opcjonalnym narzędziem do pozycjonowania sondy.
  - Tryb gotowania Delta-T: Idealny do delikatnych potraw z minimalnymi stratami.
  - Cyfrowy wyświetlacz parametrów: Temperatury (w °C lub °F), wilgotności i czasu.
  - Programowanie do 100 przepisów z maksymalnie 12 krokami w każdym.
  - Indywidualne ustawienia w trakcie gotowania: czas, temperatura, wilgotność.
  - Łatwe przenoszenie przepisów za pomocą USB.
  - Wbudowany spryskiwacz z regulacją strumienia.
  - Oświetlenie LED w neutralnej kolorystyce dla łatwej oceny stanu potraw.

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

- Elektroniczne ograniczniki temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Zintegrowany hamulec wentylatora.
- Czyszczenie i konserwacja z zastosowaniem bezpiecznych tabletek Active Green.
- Ergonomiczna klamka z opcją otwierania z obu stron oraz funkcją zatraskiwania.
- Pamięć danych HACCP z możliwością eksportu przez USB.
- Urządzenie testowane zgodnie z międzynarodowymi normami.

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

- Zintegrowane złącze USB chronione IP do lokalnej wymiany danych
- Opcjonalny, zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet
- Opcjonalny, zintegrowany interfejs WLAN (wraz z interfejsem Ethernet)

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

- Automatyczny system czyszczenia i odkamieniania CareSystem.
- Cztery programy myjące o różnej intensywności, w tym opcja nocna.
- Higieniczny montaż bezpośrednio na podłodze, ułatwiający czyszczenie.
- Drzwi z podwójną szybą i odchylaną wewnętrzną warstwą.
- Powłoki ze stali nierdzewnej zgodne z normą DIN 1.4301 dla łatwego czyszczenia.
- Ochrona przed wodą (stopień IPX5) dla bezpiecznej eksploatacji.

#### Obsługa **piekarnika konwekcyjnego**:

- Kolorowy wyświetlacz TFT 4,3 cala z intuicyjnym interfejsem i przyciskami funkcyjnymi.
- Regulacja za pomocą pokrętle z funkcją push.
- Sygnalizacja wizualna i akustyczna dla działań użytkownika.



- 
- Opcjonalne okapy wyciągowe z funkcją komunikacji serwisowej.

**iCombi® Classic 6-2/1 E** to piec konwekcyjno-parowy, który doskonale sprawdzi się w każdej kuchni przemysłowej. Jego wszechstronne funkcje, innowacyjne technologie i intuicyjna obsługa gwarantują doskonałe wyniki przy minimalnym zużyciu energii i maksymalnej ergonomii. Dzięki zaawansowanemu zarządzaniu klimatem i wszechstronności akcesoriów możliwe jest efektywne przygotowywanie potraw na najwyższym poziomie.

