

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-10-11-e-elektryczny-10xgn-11-p-1267.html>



## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 10-1/1 E - elektryczny - 10xGN 1/1

Cena brutto	<b>57 627,00 zł</b>
Cena netto	<b>46 851,22 zł</b>
Cena poprzednia	<b>82 323,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CD1ERRA.0000868</b>
Kod producenta	<b>CD1ERRA.0000868</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 10xGN 1/1 - 850x842x1014 mm - iCombi PRO 10-1/1 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 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:  
PANEL DOTYKOWY:  
AUTOMATYCZNE MYCIE:  
SONDA TEMPERATUROWA:

850 mm  
775 mm (842 mm)  
1014 mm (1064 mm)  
18.9 kW  
400 V  
30 °C  
300 °C  
127 kg  
45 kg  
1 szt.  
10 szt.  
GN 1/3  
GN 1/2  
GN 1/1  
GN 2/3  
szkło  
stal szlachetna  
elektryczne  
konwekcyjno-parowy  
uchylne  
inox  
czarny  
sztukę  
tak  
tak  
tak  
tak  
tak

W piecu konwekcyjno-parowym **RATIONAL** dostępni są następujący inteligentni asystenci:

- **iDensityControl** – Zaawansowany system zarządzania klimatem w komorze gotowania. Dzięki precyzyjnym czujnikom i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci, urządzenie gwarantuje odpowiednie warunki do gotowania, zapewniając wysoką jakość i jednorodność potraw przy minimalnym zużyciu energii.
- **iCookingSuite** – Inteligentna technologia gotowania pozwala użytkownikowi wybrać optymalny program dla każdej potrawy. Urządzenie automatycznie dostosowuje kluczowe parametry, takie jak temperatura, wilgotność, czas i prędkość powietrza, aby osiągnąć idealny rezultat.
- **iProductionManager** – Narzędzie do zarządzania procesami produkcji w kuchni. iProductionManager automatycznie optymalizuje kolejność i czas przygotowywania różnych potraw, co pozwala oszczędzić czas i energię.
- **iCareSystem** – System automatycznego czyszczenia i pielęgnacji rozpoznaje poziom zabrudzenia i dostosowuje proces mycia. Ultraszybkie czyszczenie w 12 minut umożliwi niemal ciągłą pracę urządzenia, a użycie ekologicznych środków czyszczących sprawia, że system jest przyjazny środowisku.

#### Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego

- 10 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN
- Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm
- Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie
- Do stosowania z akcesoriami GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 i opcjonalnie z akcesoriami do wyposażenia piekarniczego (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



---

## Zalety technologiczne iCombi® PRO 10-1/1 E

- Precyzyjne gotowanie: Dokładne pomiary wilgotności i temperatury w czasie rzeczywistym zapewniają idealne warunki do przyrządzenia potraw.
- Elastyczność i intuicyjność: Ponad 1200 programów gotowania można łatwo dostosować do indywidualnych potrzeb dzięki intuicyjnemu interfejsowi.
- Oszczędność energii i czasu: Inteligentne funkcje optymalizują procesy, zmniejszając zużycie zasobów i przyspieszając przygotowanie posiłków.
- Higiena i bezpieczeństwo: Zintegrowane funkcje czyszczenia i monitorowania stanu urządzenia zapewniają wysoki poziom higieny i bezpieczeństwa pracy.

## Specyfikacja techniczna iCombi® PRO 10-1/1 E

- Tryby pracy: Gotowanie na parze, gorącym powietrzem, kombinacja pary i powietrza.
- Czujnik temperatury rdzenia: Sześć punktów pomiarowych dla precyzyjnego monitorowania temperatury potraw.
- Wyświetlacz: Kolorowy ekran dotykowy 10,1 cala z intuicyjną obsługą.
- Zintegrowane funkcje sieciowe: Połączenie z systemem ConnectedCooking przez Ethernet, Wi-Fi lub USB.
- Ekologiczne czyszczenie: Tablety czyszczące Active Green, wolne od fosforanów i mikroplastiku.

Piec konwekcyjno-parowy iCombi® PRO 10-1/1 E to niezastąpione narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni, łączące nowoczesne technologie z łatwością użytkowania. Niezależnie od rodzaju potraw, urządzenie zapewnia perfekcyjne rezultaty w możliwie najkrótszym czasie, jednocześnie dbając o oszczędność zasobów i środowisko.

