

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-10-11-g-h-gazowy-10xgn-11-p-1278.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 10-1/1 G H - gazowy - 10xGN 1/1

Cena brutto	66 849,00 zł
Cena netto	54 348,78 zł
Cena poprzednia	95 497,20 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CD1GRRA.0000887
Kod producenta	CB1GRRA.0000887
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

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

850 mm
775 mm (842 mm)
1014 mm (1064 mm)
22 kW
230 V
30 °C
300 °C
155 kg
45 kg
1 szt.
10 szt.
GN 1/3
GN 1/2
GN 1/1
GN 2/3
szkło
stal szlachetna
elektryczne
gazowe
konwekcyjno-parowy
uchylne
inox
czarny
sztukę
G20 gaz ziemny
tak
tak
tak
tak
tak

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

- **iDensityControl**

System iDensityControl zapewnia idealny klimat w komorze gotowania dzięki nowoczesnym czujnikom, efektywnym systemom grzewczym i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na wysoką jakość i jednolitość potraw przy minimalnym zużyciu energii.

- **iCookingSuite**

Technologia iCookingSuite pozwala użytkownikowi wybrać odpowiedni tryb pracy spośród 7 dostępnych opcji oraz ustalić pożądaną efekt gotowania, taki jak stopień przypieczenia czy ugotowania. Dzięki zaawansowanym czujnikom, piec automatycznie dostosowuje kluczowe parametry, takie jak temperatura czy czas, aby osiągnąć najlepsze rezultaty. W razie potrzeby możliwa jest ręczna interwencja w proces gotowania.

- **iProductionManager**

System iProductionManager umożliwia jednoczesne przygotowywanie różnych potraw na kilku poziomach pieca. Użytkownik decyduje, czy priorytetem jest oszczędność energii, czy czasu. Automatyczna optymalizacja procesów pozwala na zwiększenie wydajności i lepszą organizację pracy.

- **iCareSystem**

Piec iCombi PRO oferuje system automatycznego czyszczenia, który dostosowuje program myjący do poziomu zabrudzenia



Krótkie cykle mycia trwają jedynie 12 minut, co pozwala na szybkie przygotowanie urządzenia do kolejnych zadań. System zużywa minimalne ilości wody i środków czyszczących, co czyni go ekologicznym i ekonomicznym.

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

Wyjątkowe możliwości gotowania

- **Precyzyjny generator pary** zapewnia doskonałe rezultaty nawet przy temperaturach poniżej 100°C.
- **Tryb Delta-T** umożliwia delikatne przygotowanie potraw przy minimalnych stratach.
- **Cool-Down** pozwala na szybkie schłodzenie komory gotowania.
- **Czujnik temperatury rdzenia** z sześcioma punktami pomiarowymi zapewnia precyzyjne monitorowanie temperatury.

Ergonomia i bezpieczeństwo

- Niskie zużycie energii dzięki LED-owemu oświetleniu i nowoczesnym systemom zarządzania.
- Ergonomiczna konstrukcja i intuicyjny interfejs dotykowy ułatwiają obsługę.
- Funkcje zabezpieczające, takie jak elektroniczne ograniczniki temperatury i hamulec wentylatora, gwarantują bezpieczną eksploatację.

Podłączenie do sieci

Piec iCombi PRO jest kompatybilny z platformą ConnectedCooking, umożliwiając zdalne zarządzanie urządzeniem, przesyłanie przepisów czy monitorowanie danych HACCP. Dzięki wbudowanemu interfejsowi Ethernet i modułowi WLAN, integracja z siecią jest szybka i łatwa.

RATIONAL iCombi PRO 10-1/1 G H to niezawodne i inteligentne urządzenie, które sprostą wymaganiom każdej profesjonalnej kuchni. Jego zaawansowane technologie, w tym iDensityControl, iCookingSuite oraz iProductionManager, gwarantują wyjątkową jakość potraw, a ekologiczne funkcje czyszczenia i niskie zużycie energii czynią go idealnym wyborem dla świadomych użytkowników. Jeśli szukasz pieca konwekcyjno-parowego, który łączy funkcjonalność z innowacyjnością, iCombi PRO 10-1/1 G H to odpowiedź na Twoje potrzeby.

