

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-10-21-elektryczny-10xgn-21-p-1269.html>



## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 10-2/1 E - elektryczny - 10xGN 2/1

Cena brutto	<b>83 268,00 zł</b>
Cena netto	<b>67 697,56 zł</b>
Cena poprzednia	<b>118 953,30 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CE1ERRA.0000870</b>
Kod producenta	<b>CE1ERRA.0000870</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 10xGN 2/1 - 1072x1042x1014 mm - iCombi PRO 10-2/1 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:  
PANEL DOTYKOWY:  
AUTOMATYCZNE MYCIE:  
SONDA TEMPERATUROWA:

1072 mm  
975 mm (1042 mm)  
1014 mm (1064 mm)  
37.4 kW  
400 V  
30 °C  
300 °C  
179 kg  
90 kg  
1 szt.  
10 szt.  
GN 1/1  
GN 2/1  
GN 2/4  
szkło  
stal szlachetna  
elektryczne  
konwekcyjno-parowy  
uchylne  
przeszkłone  
inox  
czarny  
sztukę  
tak  
tak  
tak  
tak  
tak

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

• **iDensityControl**

System zarządzania klimatem w iCombi Pro zapewnia idealne warunki w komorze gotowania. Zaawansowane czujniki, efektywne systemy grzewcze i generator świeżej pary dbają o najwyższą jakość potraw, jednocześnie minimalizując zużycie energii. Inteligentna cyrkulacja powietrza optymalizuje dopływ energii.

• **iCookingSuite**

System ten dostosowuje parametry gotowania w czasie rzeczywistym, analizując rozmiar, ilość i stan potraw. Użytkownik wybiera ścieżki gotowania, a urządzenie sugeruje odpowiednie ustawienia, takie jak przyrumienienie czy stopień ugotowania. Można również przełączyć się na tryb ręczny lub iProductionManager.

• **iProductionManager**

Planowanie i organizacja procesów gotowania jeszcze nigdy nie były tak proste. System określa optymalną kolejność przygotowania potraw, pozwala gotować jednocześnie kilka pozycji i optymalizuje zużycie energii oraz czasu.

• **iCareSystem**

Zaawansowany system czyszczenia automatycznie rozpoznaje stopień zabrudzenia i sugeruje najlepszy program myjący. Funkcja ultraszybkiego mycia pozwala na wyczyszczenie urządzenia w 12 minut. Ekologiczne środki czyszczące i niskie zużycie wody sprawiają, że iCareSystem jest przyjazny dla środowiska.

**Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego**

- 10 podłużnych szczelin na akcesoria 2/1 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 użytku z akcesoriami 2/1, 1/1, 2/4 GN

### **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

### **Charakterystyka Techniczna**

#### **Zarządzanie klimatem**

- Precyzyjna regulacja wilgotności z dokładnością do 1%.
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza za pomocą wydajnego wirnika z 5 prędkościami.

#### **Funkcje gotowania**

- Efektywny generator pary do pracy w temperaturach poniżej 100°C.
- Funkcja Cool-Down dla szybkiego ochładzania komory.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi.
- Tryb gotowania Delta-T dla delikatnych potraw.
- Programowanie żądanego czasu startu z automatycznym przełączaniem czasu letniego i zimowego.

#### **Bezpieczeństwo i higiena**

- Elektroniczne ograniczniki temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Zintegrowany system odprowadzania tłuszczu bez konieczności stosowania dodatkowych filtrów.
- Stal nierdzewna DIN 1.4301 z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Stopień ochrony IPX5, zapewniający odporność na strumienie wody.

#### **Obsługa i komunikacja**

- Kolorowy ekran TFT 10,1 cala z intuicyjnym interfejsem w ponad 55 językach.
- Zintegrowany interfejs Ethernet i WLAN do połączenia z chmurą ConnectedCooking.
- Obsługa poprzez dotyk, pokrętko lub przeciągnięcie i upuszczanie.

iCombi® Pro 10-2/1 E to wysoce zaawansowany piec konwekcyjno-parowy, który redefiniuje standardy w nowoczesnych kuchniach przemysłowych. Połączenie inteligentnych funkcji, elastyczności i oszczędności energii sprawia, że jest to idealne narzędzie dla profesjonalnych kucharzy.

