

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-20-11-e-elektryczny-20xgn-11-p-1270.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 20-1/1 E - elektryczny - 20xGN 1/1

Cena brutto	97 483,00 zł
Cena netto	79 254,47 zł
Cena poprzednia	139 260,60 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CF1ERRA.0000871
Kod producenta	CF1ERRA.0000871
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 20xGN 1/1 - 877x913x1807 mm - iCombi PRO 20-1/1 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:

877 mm

847 mm (913 mm)

1807 mm (1872 mm)

37.2 kW

400 V

30 °C

300 °C

263 kg

90 kg

1 szt.

20 szt.

GN 1/3

GN 1/2

GN 1/1

GN 2/3

szkło

stal szlachetna

elektryczne

konwekcyjno-parowy

uchylne

przeszkłone

inox

czarny

sztukę

tak

tak

tak

tak

tak

W piecu konwekcyjno-parowym gastronomicznym do wyboru dostępni są następujący inteligentni asystenci:

- **iDensityControl**

Zaawansowany system zarządzania klimatem w piecu iCombi® Pro 20-1/1 E. Współdziałanie czujników, wydajnych systemów grzewczych, generatora świeżej pary oraz aktywnego odprowadzania wilgoci zapewnia idealne warunki w komorze. Precyzyjna cyrkulacja powietrza gwarantuje równomierne gotowanie, jednorodność potraw i efektywność energetyczną.

- **iCookingSuite**

Moduł inteligentnego gotowania, umożliwiający wybór jednej z siedmiu ścieżek przygotowywania potraw oraz zdefiniowanie oczekiwanego efektu. Czujniki automatycznie dostosowują parametry takie jak temperatura, wilgotność, prędkość powietrza i czas gotowania. System pozwala na modyfikację procesu w trakcie pracy, zapewniając oszczędność czasu, energii i surowców, przy zachowaniu wysokiej jakości potraw.

- **iProductionManager**

Funkcja zarządzania procesem produkcji, umożliwiająca optymalne planowanie i organizację gotowania. Pozwala na przygotowywanie różnych dań jednocześnie, z zachowaniem odpowiedniej kolejności. System automatycznie dostosowuje ustawienia, optymalizując czas lub zużycie energii.

- **iCareSystem**

Inteligentny moduł czyszczenia, dostosowujący programy do aktualnego poziomu zabrudzeń. Ultraszybkie czyszczenie trwa jedynie 12 minut, a nocne mycie może odbywać się bez nadzoru. System minimalizuje zużycie środków czyszczących, energii i wody, co czyni go ekonomicznym i ekologicznym.

Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego



-
- 20 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN
 - Stelaż ruchomy o głębokości wsuwania wynoszącej 65 mm, z tandemowymi rolkami jezdnyymi
 - Zaczep na uchwyt stelaża ruchomego
 - 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

Kluczowe funkcje urządzenia

- Inteligentne zarządzanie klimatem: Precyzyjna regulacja wilgotności i dynamiczna cyrkulacja powietrza.
- Zaawansowane sensory: Czujniki wykrywające wielkość, ilość i stan potraw, automatycznie dostosowujące proces gotowania.
- Personalizacja: Możliwość zaprogramowania do 1200 procesów gotowania, każdy z maksymalnie 12 krokami.
- Energooszczędność: Ograniczenie zużycia energii dzięki optymalizacji procesu gotowania.
- Wsparcie ConnectedCooking: Integracja z chmurową platformą umożliwiającą zarządzanie danymi i przepisami oraz monitorowanie urządzenia.

Bezpieczeństwo i ergonomia

- Elektroniczne zabezpieczenia temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Systemy ochrony przed przegrzaniem i zanieczyszczeniem.
- Ergonomiczne rozmieszczenie półek, maksymalna wysokość 1,60 m.
- Użycie bezpiecznych środków czyszczących wolnych od fosforanów i mikroplastiku.

Obsługa

- Wyświetlacz dotykowy TFT 10,1 cala z intuicyjnym interfejsem w ponad 55 językach.
- Funkcje pomocy kontekstowej i rozbudowanej wyszukiwarki ustawień.
- Indywidualne profile użytkownika i prawa dostępu, minimalizujące ryzyko błędów.

Ekologia i instalacja

- Niskie zużycie energii i wody, potwierdzone certyfikatem ENERGY STAR.
- Automatyczne dostosowanie do lokalnych warunków instalacji (wysokość nad poziomem morza).
- Zdalna diagnostyka i wsparcie serwisowe przez ConnectedCooking.
- 2-letnia gwarancja na części, robocizną i dojazd.

Opcje dodatkowe obejmują wersje specjalne (morską, mobilną, wzmocnioną), akcesoria jak wózki stelażowe, osłony panelu obsługi oraz systemy odpływu tłuszczu. Piec konwekcyjno-parowy iCombi® Pro 20-1/1 E oferuje zaawansowane funkcje zarządzania procesami gotowania, gwarantując najwyższą jakość potraw i oszczędność zasobów.

