

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-20-11-g-h-gazowy-20xgn-11-p-1279.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 20-1/1 G H - gazowy - 20xGN 1/1

Cena brutto	110 130,00 zł
Cena netto	89 536,59 zł
Cena poprzednia	157 329,30 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CF1GRRA.0000890
Kod producenta	CF1GRRA.0000890
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

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

877 mm
847 mm (913 mm)
1807 mm (1872 mm)
42 kW
230 V
30 °C
300 °C
284 kg
90 kg
1 szt.
20 szt.
GN 1/3
GN 1/2
GN 1/1
GN 2/3
szkło
stal szlachetna
elektryczne
gazowe
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszkłone
inox
czarny
sztukę
G20 gaz ziemny
tak
tak
tak
tak

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

- **iDensityControl:** Zarządza klimatem wewnątrz komory, optymalizując wilgotność i temperaturę, co zapewnia doskonałą jakość i jednorodność potraw przy minimalnym zużyciu energii.
- **iCookingSuite:** To zaawansowany system, który optymalizuje sposób gotowania, umożliwiając wybór odpowiednich trybów oraz ustawień w zależności od rodzaju potrawy. Użytkownik może wybrać sposób przygotowania potrawy z 7 dostępnych trybów i 4 metod gotowania. System automatycznie dopasowuje temperaturę, wilgotność, czas gotowania i prędkość powietrza, dostosowując proces do pożądaných rezultatów.
- **iProductionManager:** Jest to narzędzie do efektywnego zarządzania procesami produkcji. Umożliwia planowanie, organizowanie i kontrolowanie pracy w kuchni, umożliwiając jednoczesne gotowanie różnych potraw na różnych tacach. System optymalizuje czas i zużycie energii, eliminując czasochłonne procesy monitorowania.
- **iCareSystem:** System czyszczenia i pielęgnacji urządzenia dba o jego higienę i efektywność, sugerując odpowiedni program czyszczenia w zależności od stopnia zabrudzenia. Dzięki ultraszybkiemu czyszczeniu, iCombi Pro pozostaje zawsze gotowy do pracy, minimalizując czas przestoju.

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

Zaawansowane Technologie:

- **Inteligentna Cyrkulacja Powietrza** gwarantuje równomierny rozkład energii, co skutkuje efektywniejszym procesem gotowania.
- **Generator pary PowerSteam** pozwala na uzyskanie wysokiej wydajności gotowania, nawet przy niskich temperaturach.
- **Funkcja Delta-T** zapewnia idealne warunki do gotowania delikatnych potraw przy minimalnych stratach energii.
- **Czujniki temperatury** i inne innowacyjne rozwiązania umożliwiają precyzyjne monitorowanie procesów gotowania, zapewniając doskonałe rezultaty.

Podłączanie do Sieci: iCombi® Pro 20-1/1 G H wyposażony jest w zintegrowany interfejs Ethernet oraz WLAN, umożliwiający bezprzewodowe połączenie z chmurowym rozwiązaniem ConnectedCooking. Dzięki temu urządzenie może być zdalnie zarządzane i monitorowane, co usprawnia procesy i zwiększa efektywność pracy.

Bezpieczeństwo i Wygoda:

- **Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem** oraz system **hamulca wentylatora** zapewniają bezpieczeństwo użytkownika.
- **Dotykowy ekran TFT 10,1 cala** ułatwia obsługę urządzenia, a intuicyjny interfejs umożliwia łatwe wybieranie ustawień i trybów.

Efektywność Energetyczna i Ekologiczne Podejście: Dzięki technologii iCareSystem oraz innowacyjnym funkcjom oszczędzania energii, piec konwekcyjno-parowy iCombi® Pro 20-1/1 G H jest wyjątkowo energooszczędny. Dodatkowo, zastosowanie produktów pielęgnacyjnych Active Green i automatycznego czyszczenia sprawia, że urządzenie jest przyjazne dla środowiska.

iCombi® Pro 20-1/1 G H to zaawansowane technologicznie urządzenie, które zapewnia pełną kontrolę nad procesami gotowania i optymalizuje czas oraz zużycie energii. Dzięki innowacyjnym funkcjom takim jak iCookingSuite, iDensityControl, iProductionManager oraz iCareSystem, jest to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, które wymagają precyzyjnego gotowania i efektywności operacyjnej.

