

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-20-21-e-elektryczny-20xgn-21-p-1271.html>



## Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 20-2/1 E - elektryczny - 20xGN 2/1

Cena brutto	<b>139 724,00 zł</b>
Cena netto	<b>113 596,75 zł</b>
Cena poprzednia	<b>199 604,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>CG1ERRA.0000872</b>
Kod producenta	<b>CG1ERRA.0000872</b>
Producent	<b>RATIONAL Aktiengesellschaft</b>

### Opis produktu

#### **Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 20xGN 2/1 - 1082x1117x1807 mm - iCombi PRO 20-2/1 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:

1082 mm

1052 mm (1117 mm)

1807 mm (1872 mm)

67.9 kW

400 V

30 °C

300 °C

336 kg

180 kg

1 szt.

20 szt.

GN 1/1

GN 2/1

GN 2/4

szkło

stal szlachetna

elektryczne

konwekcyjno-parowy

uchylne

inox

czarny

sztukę

tak

tak

tak

tak

tak

W wyborze z **piecem konwekcyjno-parowym gastronomicznym** dostępni są następujący inteligentni asystenci:

- **iDensityControl**

Zaawansowany system zarządzania klimatem zapewnia idealne warunki w komorze pieca. Połączenie wydajnych grzałek, generatora świeżej pary oraz aktywnego odprowadzania wilgoci gwarantuje najlepsze rezultaty gotowania. Inteligentna cyrkulacja powietrza dba o równomierne rozprowadzenie ciepła, minimalizując zużycie energii i zachowując doskonałą jakość potraw.

- **iCookingSuite**

Dzięki temu systemowi piec iCombi Pro samodzielnie dostosowuje parametry gotowania do rodzaju potrawy, jej rozmiaru i ilości. Użytkownik wybiera odpowiedni tryb spośród 7 dostępnych opcji i określa oczekiwany efekt, taki jak stopień przyrumienienia lub ugotowania. Automatyczna regulacja temperatury, wilgotności, czasu i prędkości powietrza pozwala osiągnąć perfekcyjne wyniki bez wysiłku.

- **iProductionManager**

System iProductionManager umożliwia inteligentne zarządzanie procesami produkcji, wskazując optymalny porządek przygotowywania potraw na poszczególnych poziomach. Automatycznie dostosowuje ustawienia w zależności od wybranej strategii, optymalizując czas lub zużycie energii. To narzędzie eliminuje konieczność stałego monitorowania, oszczędzając czas i zasoby.

- **iCareSystem**

Inteligentny system czyszczenia rozpoznaje poziom zabrudzenia i sugeruje odpowiedni program z 9 dostępnych opcji. Funkcja ultraszybkiego mycia pozwala oczyścić piec w zaledwie 12 minut. Proces czyszczenia może odbywać się w nocy, co czyni go jeszcze bardziej praktycznym. Ekologiczne i ekonomiczne produkty do pielęgnacji gwarantują higieniczną czystość urządzenia.

### **Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego**

- 20 podłużnych szczelin na akcesoria 2/1 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 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

### **Kluczowe funkcje i cechy**

#### **Funkcje inteligentne:**

- Precyzyjne zarządzanie wilgotnością w komorze gotowania.
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza za pomocą trzech wirników o regulowanej prędkości.
- Automatyczna regulacja parametrów gotowania w oparciu o reakcję Maillarda, zapewniająca optymalne przyrumienienie.
- Indywidualne programowanie do 1200 procesów gotowania z możliwością eksportu przez USB lub ConnectedCooking.

#### **Funkcje gotowania:**

- Wydajny generator pary, idealny do gotowania w niskich temperaturach.
- Funkcja PowerSteam™ zwiększająca moc pary, szczególnie przydatna w kuchni azjatyckiej.
- Wbudowany system odprowadzania tłuszczu, eliminujący potrzebę dodatkowych filtrów.
- Czujnik temperatury rdzenia z sześcioma punktami pomiarowymi oraz korekcją błędów.
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury i wilgotności z opcją wyboru jednostek (C/F).

#### **Bezpieczeństwo i ekologia:**

- Niska temperatura dotykowa drzwiczek komory (maks. 73°C)
- Automatyczne wznowianie pracy po krótkiej przerwie w dostawie prądu.
- Ekologiczne tabletki czyszczące Active Green.
- Przechowywanie danych HACCP w chmurze ConnectedCooking lub na USB.

RATIONAL iCombi Pro 20-2/1 E to niezastąpiony piec konwekcyjno-parowy dla profesjonalnych kuchni, łączący zaawansowaną technologię z intuicyjną obsługą. Jego wszechstronność, inteligentne systemy wspomagające i energooszczędność czynią go idealnym rozwiązaniem dla wymagających użytkowników, zapewniając jednocześnie doskonałe rezultaty i minimalizując koszty eksploatacji.

