

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-6-1-1-e-elektryczny-6xgn-11-p-1264.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 6-1/1 E - elektryczny - 6xGN 1/1

Cena brutto	40 990,00 zł
Cena netto	33 325,20 zł
Cena poprzednia	58 560,30 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CB1ERRA.0000867
Kod producenta	CB1ERRA.0000867
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 6xGN1/1 - 850x842x754 mm - iCombi PRO 6-1/1 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 powietrzu. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.

Dane techniczne pieca konwekcyjno-parowego iCombi PRO 6-1/1 E:

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:

850 mm
775 mm (842 mm)
754 mm (804 mm)
10.8 kW
400 V
30 °C
300 °C
99 kg
30 kg
1 szt.
6 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

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

- **iDensityControl** - System iDensityControl w piecu konwekcyjno-parowym iCombi® Pro 6-1/1 E to inteligentne zarządzanie klimatem, łączące czujniki, wydajne systemy grzewcze, generator świeżej pary oraz aktywne odprowadzanie wilgoci. Odpowiednia cyrkulacja powietrza gwarantuje optymalne warunki w komorze, co przekłada się na wysoką jakość i jednolitość potraw przy minimalnym zużyciu energii.
- **iCookingSuite** - Funkcja iCookingSuite umożliwia precyzyjne gotowanie potraw. Użytkownik wybiera jeden z 7 trybów pracy w ramach 4 metod gotowania, określając pożądany efekt końcowy. Czujniki rozpoznają rozmiar, ilość i stan potraw, a parametry takie jak temperatura, klimat czy czas są dostosowywane z dokładnością co do sekundy. Funkcja ta pozwala na uzyskanie najwyższej jakości potraw w krótszym czasie, oszczędzając czas i zasoby.
- **iProductionManager** - Dzięki iProductionManager można organizować przygotowywanie potraw na poszczególnych tacach w najbardziej efektywny sposób. System sugeruje kolejność przygotowywania potraw i monitoruje ich proces. Użytkownik może wybierać tryb oszczędzania czasu lub energii, a automatyzacja pozwala na skoncentrowanie się na innych zadaniach w kuchni.
- **iCareSystem** - iCareSystem automatycznie rozpoznaje stopień zabrudzenia i sugeruje odpowiedni program czyszczenia z dziewięciu dostępnych opcji. Program ultraszybkiego mycia umożliwia wyczyszczenie urządzenia w zaledwie 12 minut. Czyszczenie może odbywać się także w nocy, co dodatkowo usprawnia organizację pracy.

Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego



-
- 6 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

Kluczowe funkcje urządzenia

- **Inteligentne zarządzanie klimatem:** Precyzyjna regulacja wilgotności, dynamiczna cyrkulacja powietrza i optymalizacja parametrów w czasie rzeczywistym.
- **Precyzyjne monitorowanie:** Czujnik temperatury rdzenia z sześcioma punktami pomiarowymi oraz funkcja automatycznej korekty.
- **Tryby gotowania:** Delta-T dla delikatnych potraw, PowerSteam do potraw azjatyckich, a także opcje zaparzania i pieczenia.
- **Automatyczne planowanie:** Programowanie ścieżek gotowania i przenoszenie ich między urządzeniami za pomocą chmury ConnectedCooking.

Bezpieczeństwo i ekologia

- **Ekologiczne czyszczenie:** Użycie bezfosforanowych środków czyszczących redukuje wpływ na środowisko.
- **Bezpieczeństwo pracy:** System automatycznie przerywa i wznowia pracę po awarii zasilania, zapewniając ciągłość procesów.

Piec konwekcyjno-parowy iCombi® Pro 6-1/1 E to niezawodne narzędzie w profesjonalnej kuchni, łączące nowoczesne technologie z intuicyjną obsługą, co pozwala na tworzenie najwyższej jakości potraw przy minimalnym wysiłku.

