

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

### 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.

