

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-6-1-1-g-h-gazowy-6xgn-1-1-p-1265.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 6-1/1 G H - gazowy - 6xGN 1/1

Cena brutto	48 885,00 zł
Cena netto	39 743,90 zł
Cena poprzednia	69 839,40 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CB1GRRA.0000886
Kod producenta	CB1GRRA.0000886
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - gazowy - 6xGN 1/1 - 850x842x754 mm - iCombi PRO 6-1/1 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:

850 mm
775 mm (842 mm)
754 mm (804 mm)
13 kW
230 V
30 °C
300 °C
117 kg
30 kg
1 szt.
6 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 **RATIONAL** dostępni są następujący inteligentni asystenci:

iDensityControl - System zarządzania klimatem w komorze pieca zapewnia optymalne warunki dla każdej potrawy.

- Czujniki, generator świeżej pary i aktywne odprowadzanie wilgoci współpracują, by utrzymać odpowiedni klimat.
- Cyrkulacja powietrza dba o równomierne ogrzewanie potraw, gwarantując wysoką jakość i efektywność energetyczną.

iCookingSuite - Inteligentny system gotowania, który pozwala dostosować ścieżki przyrządzania do rodzaju potraw.

- Automatyczne dostosowanie parametrów: temperatura, wilgotność, czas gotowania.
- Elastyczne przełączanie między trybami: ręcznym, iProductionManager lub iCookingSuite.
- Oszczędność czasu i energii przy zachowaniu najwyższej jakości dań.

iProductionManager - Moduł zarządzający przygotowaniem potraw na poszczególnych poziomach pieca.

- Organizacja procesu gotowania z uwzględnieniem energooszczędności lub szybkości.
- Automatyczna optymalizacja czasu gotowania i kolejności przygotowywania potraw.

iCareSystem - System czyszczenia i pielęgnacji, który:

- Rozpoznaje stopień zabrudzenia i sugeruje odpowiednie programy myjące.
- Oferuje ultraszybkie mycie w 12 minut oraz ekonomiczne zużycie środków czyszczących.



-
- Pozwala na czyszczenie w trybie bez nadzoru, w tym w nocy.

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

Najważniejsze cechy pieca iCombi® Pro 6-1/1 G H:

- **Precyzyjne zarządzanie klimatem:** Regulacja wilgotności z dokładnością procentową, dynamiczna cyrkulacja powietrza z 5 prędkościami.
- **Zaawansowane monitorowanie procesu gotowania:** Czujniki temperatury rdzenia z automatyczną korektą błędów oraz opcja gotowania Delta-T.
- **Intuicyjna obsługa:** 10,1-calowy kolorowy wyświetlacz dotykowy z prostym interfejsem.
- **Możliwość podłączenia do sieci:** Ethernet, WLAN oraz USB dla pełnej integracji z systemem ConnectedCooking.
- **Energooszczędne oświetlenie LED:** Zapewnia idealną widoczność w komorze.

Funkcje gotowania

- **Generator pary:** Optymalna wydajność przy temperaturach poniżej 100°C.
- **Zintegrowany system odprowadzania tłuszczu:** Bez konieczności stosowania dodatkowych filtrów.
- **Dokładne zaparzenie i regulacja ilości wody:** Dostosowanie do potrzeb w temperaturach 30–260°C.

Czyszczenie i higiena

- **9 programów myjących:** Czyszczenie w trybie nocnym lub ultraszybkim.
- **Materiały wysokiej jakości:** Stal nierdzewna i higieniczna konstrukcja komory gotowania.
- **Monitorowanie procesu czyszczenia:** Możliwość kontroli za pośrednictwem systemu ConnectedCooking.

Piec konwekcyjno-parowy iCombi® Pro 6-1/1 G H to urządzenie wyposażone w najnowsze technologie wspierające gotowanie, zarządzanie czasem i efektywność energetyczną. Idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, które stawiają na jakość, niezawodność i optymalizację kosztów.

