

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-6-2-1-e-elektryczny-6xgn-21-p-1268.html>

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO 6-2/1 E - elektryczny - 6xGN 2/1



Cena brutto	62 630,00 zł
Cena netto	50 918,70 zł
Cena poprzednia	89 470,20 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CC1ERRA.0000869
Kod producenta	CC1ERRA.0000869
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 6xGN 2/1 - 1072x1042x754 mm - iCombi PRO 6-2/1 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:

1072 mm

975 mm (1042 mm)

754 mm (804 mm)

22.4 kW

400 V

30 °C

300 °C

137 kg

60 kg

1 szt.

6 szt.

GN 1/1

GN 2/1

GN 2/4

szkło

stal szlachetna

elektryczne

konwekcyjno-parowy

uchylne

przeszkłone

inox

czarny

sztukę

tak

tak

tak

tak

tak

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

- **iDensityControl** - To zaawansowany system zarządzania klimatem w komorze pieca, który wykorzystuje czujniki, wydajne elementy grzewcze oraz generator świeżej pary. Aktywne odprowadzanie wilgoci i inteligentna cyrkulacja powietrza gwarantują optymalne warunki gotowania przy minimalnym zużyciu energii.
- **iCookingSuite** - Ten moduł umożliwia wybór odpowiedniej ścieżki przygotowania dla każdej potrawy, dostosowując parametry gotowania, takie jak temperatura, wilgotność i czas, aby uzyskać pożądany efekt. Inteligentne czujniki monitorują proces i automatycznie wprowadzają zmiany, zapewniając jednolitą jakość przyrządzanych dań.
- **iProductionManager** - Funkcja ta wspiera elastyczne planowanie i zarządzanie procesami gotowania. Umożliwia jednoczesne przygotowywanie różnych potraw na poszczególnych tacach, wskazując optymalną kolejność i czas gotowania. Automatyczna optymalizacja zużycia energii lub czasu przyczynia się do oszczędności i efektywności pracy.
- **iCareSystem** - Automatyczny system czyszczenia rozpoznaje poziom zabrudzeń, sugerując odpowiedni program czyszczenia. Ultraszybkie mycie w zaledwie 12 minut pozwala utrzymać piec w higienicznej czystości, minimalizując zużycie wody, energii i środków czyszczących.

Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego

- 6 podłużnych szczelin na akcesoria 2/1 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 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

Zalety Technologiczne



-
- **Zarządzanie Klimatem:** Precyzyjna kontrola wilgotności i cyrkulacji powietrza w komorze.
 - **Inteligentne Gotowanie:** Automatyczne dopasowanie parametrów w oparciu o reakcję Maillarda dla perfekcyjnego przyrumienienia.
 - **Funkcjonalność:** Ponad 1200 programowalnych procesów gotowania z możliwością przenoszenia ustawień między urządzeniami.
 - **Ergonomia:** Intuicyjny ekran dotykowy, kolorowe sygnalizacje LED i niska wysokość półek ułatwiają codzienną obsługę.
 - **Bezpieczeństwo:** Zintegrowane systemy ochrony przed przegrzaniem oraz funkcja automatycznego wznawiania gotowania po awarii zasilania.

Specjalne Funkcje Gotowania

- **PowerSteam:** Wzmocnione gotowanie na parze dla potraw wymagających intensywnej obróbki.
- **Delta-T:** Tryb delikatnego gotowania z minimalnymi stratami wagowymi.
- **Cool-Down:** Szybkie chłodzenie komory w celu przyspieszenia zmiany procesu.

Ekologiczne Rozwiązanie

Piec iCombi Pro 6-2/1 E zużywa minimalne ilości zasobów, takich jak woda czy energia, dzięki innowacyjnym systemom zarządzania. Produkty czyszczące są bezfosforanowe, co sprawia, że urządzenie jest przyjazne dla środowiska.

Podłączenie do Sieci

Zintegrowany interfejs Ethernet i WLAN pozwalają na łączenie urządzenia z systemem ConnectedCooking, zapewniając zdalne zarządzanie przepisami, harmonogramami i danymi HACCP.

Piec konwekcyjno-parowy iCombi® Pro 6-2/1 E to niezawodne i wszechstronne urządzenie, które zapewnia najwyższą jakość potraw przy maksymalnej oszczędności czasu i energii. Inteligentne funkcje oraz możliwość zdalnego zarządzania czynią go idealnym wyborem dla nowoczesnych kuchni przemysłowych.

