

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-pro-xs-6-23-e-elektryczny-6xgn-23-p-1263.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi PRO XS 6-2/3 E - elektryczny - 6xGN 2/3

Cena brutto	32 790,00 zł
Cena netto	26 658,54 zł
Cena poprzednia	46 850,70 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CA1ERRA.0000866
Kod producenta	CA1ERRA.0000866
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 6xGN 2/3 - 655x621x567 mm - iCombi PRO XS 6-2/3 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:
POJEMNIKI W KOMPLECIE:
WYŚWIETLACZ:
PROGRAMATOR:
AUTOMATYCZNE MYCIE:

655 mm
555 mm (621 mm)
567 mm (594 mm)
5.7 kW
400 V
30 °C
300 °C
67 kg
20 kg
1 szt.
6 szt.
GN 1/3
GN 1/2
GN 2/3
szkło
stal szlachetna
elektryczne
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszkłone
inox
czarny
sztukę
nie
tak
tak
tak

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

- **iDensityControl**

Nowoczesny system zarządzania klimatem, iDensityControl, zapewnia idealne warunki w komorze pieczenia dzięki czujnikom, wysokowydajnym systemom grzewczym i generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci i inteligentnej cyrkulacji powietrza.
Efekty: optymalna jakość potraw, jednorodność i niskie zużycie energii.

- **iCookingSuite**

To zaawansowany moduł inteligentnego gotowania, który dostosowuje wszystkie kluczowe parametry (temperaturę, wilgotność, prędkość powietrza) do stanu potrawy i umożliwia wybór ścieżki przyrządzania i dostosowanie rezultatu, np. stopnia przyrumienienia. Pozwala na interwencję w proces gotowania i przełączenie się między trybami iCookingSuite a iProductionManager.
Efekty: oszczędność czasu, energii i zasobów.

- **iProductionManager**

Moduł organizuje proces gotowania, wyznacza optymalną kolejność przygotowywania potraw, monitoruje załadunki i sugeruje, co można gotować razem, automatycznie dopasowuje ustawienia, optymalizując zużycie energii lub czas przygotowania.
Efekty: wyższa wydajność pracy w kuchni.

- **iCareSystem**

Zaawansowany system czyszczenia i pielęgnacji, który, rozpoznaje poziom zabrudzeń i sugeruje odpowiedni program czyszczenia, oferuje szybkie mycie w czasie poniżej 30 minut, wykorzystuje ekologiczne środki czyszczące bez fosforanów i mikroplastiku.
Efekty: higieniczna czystość przy minimalnych kosztach.

Powierzchnia pieca konwekcyjno-parowego

- 6 podłużnych szczelin na pojemnik 2/3 GN
- Wyjmowany, odchylany stelaż zawieszany z elastycznymi możliwościami załadunku na 11 poziomach systemu do gotowania
- Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie
- Do użytku z akcesoriami 1/2, 2/3, 1/3 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

Funkcje gotowania w piecu konwekcyjno-parowym

- Wydajny generator pary zapewnia doskonałe rezultaty nawet przy temperaturach poniżej 100°C.
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza z 5 prędkościami i 2 kierunkami obrotów wentylatora.
- Tryb gotowania Delta-T dla delikatnych potraw.
- Szeroki zakres regulacji temperatury (30°C–260°C) oraz wilgotności.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi i korektą błędów.
- Efekty: precyzja i powtarzalność gotowania.

Obsługa i ergonomia

- Intuicyjny interfejs z 9-calowym ekranem dotykowym TFT.
- Funkcja przeciągania i upuszczania do programowania procesów.
- Obsługa ponad 55 języków i funkcjonalności międzynarodowych.
- Zdalne zarządzanie przez chmurę ConnectedCooking.
- Efekty: prostota obsługi i uniwersalność zastosowań.

Podłączenie do sieci i zarządzanie

- Zintegrowane moduły Ethernet i WLAN.
- USB do lokalnej wymiany danych.
- Centralne zarządzanie za pomocą platformy ConnectedCooking.
- Efekty: pełna kontrola i łatwość zarządzania urządzeniem.

Ekologiczne czyszczenie i pielęgnacja

- 9 programów czyszczenia, w tym szybki tryb poniżej 30 minut.
- Automatyczne usuwanie kamienia i monitorowanie stanu higienicznego.
- Powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 oraz szkła.
- Efekty: oszczędność wody, energii i środków czystości.

Bezpieczeństwo i ergonomia pracy

- Drzwi komory pieczenia z maksymalną temperaturą dotykową 73°C.
- Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z obu stron.
- Elektroniczne zabezpieczenia przed przegrzaniem generatora pary i gorącego powietrza.
- Efekty: bezpieczeństwo pracy i wygoda użytkownika.

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Pro XS 6-2/3 E to kompleksowe rozwiązanie dla nowoczesnych kuchni, łączące innowacyjną technologię z ekologią i ergonomią.

