

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-10-21-e-elektryczny-10xgn-21-p-1275.html>



Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 10-2/1 E - elektryczny - 10xGN 2/1

Cena brutto	65 471,00 zł
Cena netto	53 228,46 zł
Cena poprzednia	93 529,20 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	CE2ERRA.0000877
Kod producenta	CE2ERRA.0000877
Producent	RATIONAL Aktiengesellschaft

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 10xGN 2/1 - 1072x1042x754 mm - iCombi Classic 10-2/1 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:
AUTOMATYCZNE MYCIE:
SONDA TEMPERATUROWA:

1072 mm
975 mm (1042 mm)
1014 mm (1064 mm)
37.4 kW
400 V
30 °C
300 °C
160 kg
90 kg
1 szt.
10 szt.
GN 1/1
GN 2/1
GN 2/4
szkło
stal szlachetna
elektryczne
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszkłone
inox
czarny
sztukę
kolorowy
4-3 calowy
TFT
tak
tak
tak

Pojemność **pieca konwekcyjno-parowego**:

- 10 podłużnych szczelin na akcesoria w standardzie 2/1 GN.
- Wymowane stelaże standardowe z zawieszeniem o głębokości wsuwania 68 mm.
- Szeroka gama akcesoriów do wszechstronnych metod gotowania, takich jak grillowanie, duszenie czy pieczenie.
- Kompatybilność z akcesoriami GN: 2/1, 1/1, 2/4.

Tryb **pieca konwekcyjno-parowego**:

- Gotowanie na parze: od 30°C do 130°C.
- Gorące powietrze: od 30°C do 300°C.
- Tryb kombinowany (para + gorące powietrze): od 30°C do 300°C.

ClimaPlus:

- Zarządzanie klimatem w komorze: precyzyjny pomiar i kontrola wilgotności.
- Regulacja wilgotności w krokach co 10% dla dokładnych wyników kulinarnych.



Opis i charakterystyczne funkcje **pieca konwekcyjno-parowego Rational**

Funkcje gotowania **pieca konwekcyjno-parowego**:

- ClimaPlus: Aktywne zarządzanie klimatem zapewnia precyzyjne gotowanie, niski poziom zużycia energii oraz doskonałą jakość potraw.
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza: Dwa wirniki o zmiennym kierunku obrotów i pięcioma prędkościami gwarantują równomierne rezultaty i krótki czas gotowania.
- Wydajny generator pary: Zapewnia optymalne rezultaty nawet w niskich temperaturach (
- Funkcja Cool-Down: Szybkie chłodzenie komory za pomocą wentylatora.
- Pomiar temperatury rdzenia: Czujnik z opcjonalnym przyrządem do pozycjonowania.
- Tryb Delta-T: Idealny do delikatnych potraw z minimalnymi stratami.
- Programowanie: Do 100 programów z maksymalnie 12 krokami.
- USB: Transfer programów między urządzeniami.

Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji **piecy konwekcyjno-parowych**:

- Elektroniczne ograniczniki temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Hamulec tarczy wentylatora.
- Tabletki czyszczące Active Green zapewniają bezpieczeństwo i efektywność pracy.
- Pamięć danych HACCP z transmisją przez USB.

Podłączanie **pieca konwekcyjnego** do sieci:

- Zintegrowane złącze USB chronione IP do lokalnej wymiany danych
- Opcjonalny, zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet
- Opcjonalny, zintegrowany interfejs WLAN (wraz z interfejsem Ethernet)

Czyszczenie i pielęgnacja **pieca konwekcyjnego gastronomicznego**:

- Automatyczne systemy czyszczenia i odkamieniania generatora pary.
- 4 programy myjące o różnej intensywności.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej i szkła zapewniają łatwość czyszczenia.
- Stal szlachetna DIN 1.4301: Higieniczna komora z zaokrąglonymi narożnikami.
- Stopień ochrony IPX5: Odporność na strumienie wody.

Obsługa **piekarnika konwekcyjnego**:

- Wyświetlacz TFT 4,3-calowy: Intuicyjna obsługa i wizualne podświetlenie trybów pracy.
- Pokrętko regulacji: Umożliwia precyzyjne ustawienia.
- Sygnały akustyczne i wizualne: Informacje o konieczności podjęcia działania.

Piec konwekcyjno-parowy **iCombi® Classic 10-2/1 E** to wszechstronne urządzenie spełniające wymogi profesjonalnych kuchni. Jego unikalne funkcje, takie jak ClimaPlus, dynamiczna cyrkulacja powietrza czy automatyczne systemy czyszczenia, gwarantują najwyższą jakość przygotowywanych dań oraz wygodę codziennej eksploatacji. Optymalizacja zarówno procesu gotowania, jak i zużycia energii sprawia, że jest to idealny wybór dla restauracji, cateringów oraz innych obiektów gastronomicznych.



