Dane aktualne na dzień: 18-04-2025 18:12

Link do produktu: https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-rational-icombi-classic-20-21-e-elektryczny-20xgn-21-p-1277.html

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Classic 20-2/1 E - elektryczny - 20xGN 2/1

Cena brutto	**120 119,00 zł**
Cena netto	**97 657,72 zł**
Cena poprzednia	**~~171 597,30 zł~~**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**CG2ERRA.0000879**
Kod producenta	**CG2ERRA.0000879**
Producent	**RATIONAL Aktiengesellschaft**

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL - elektryczny - 20xGN 2/1 - 1082x1117x1807 mm - iCombi Classic 20-2/1 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:

1082 mm
1052 mm (1117 mm)
1807 mm (1872 mm)
67.9 kW
400 V
30 °C
300 °C
304 kg
180 kg
1 szt.
20 szt.
GN 1/1
GN 2/1
GN 2/4
szkło
stal szlachetna
elektryczne
konwekcyjno-parowy
uchylne
przeszklone
inox
czarny
sztukę
kolorowy
4-3 calowy
TFT
tak
tak
tak

Pojemność **pieca konwekcyjno-parowego**:

- 20 podłużnych szczelin na akcesoria w formacie 2/1 GN.
- Ruchomy stelaż z głębokością wsuwania 65 mm, wyposażony w tandemowe rolki jezdne.
- Zaczep umożliwiający bezpieczne mocowanie stelaża ruchomego.
- Szeroka gama akcesoriów dedykowanych do procesów takich jak grillowanie, duszenie czy pieczenie.
- Kompatybilność z akcesoriami 2/1, 1/1 oraz 2/4 GN.

Tryb **pieca konwekcyjno-parowego**:

- **Gotowanie na parze:** zakres temperatur 30°C – 130°C.
- **Gorące powietrze:** zakres temperatur 30°C – 300°C.
- **Połączone gotowanie na parze i gorące powietrze:** zakres 30°C – 300°C.

ClimaPlus:

- Zaawansowane zarządzanie klimatem poprzez pomiar i kontrolę wilgotności w komorze.

- Regulacja wilgotności co 10%, zapewniająca precyzyjne dopasowanie do wymagań danego procesu gotowania.

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

Funkcje gotowania **pieca konwekcyjno-parowego**:

- ClimaPlus: Stałe monitorowanie i regulacja wilgotności oraz efektywne osuszanie komory. Funkcja ta umożliwia oszczędność energii i wysoką jakość przygotowywanych potraw.

- Dynamiczna cyrkulacja powietrza realizowana przez 3 wirniki o pięciu programowalnych prędkościach, obracające się w obie strony.
- Wydajny generator pary, zapewniający optymalne rezultaty nawet przy temperaturach poniżej 100°C.
- Zintegrowany system odprowadzania tłuszczu bez potrzeby stosowania dodatkowego filtra.
- Funkcja szybkiego schładzania komory (Cool-Down) za pomocą wentylatora.
- Precyzyjny pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika z opcjonalnym przyrządem do pozycjonowania.
- Tryb gotowania Delta-T dla delikatnych potraw z minimalnymi stratami masy.
- Cyfrowe wyświetlacze parametrów: temperatury (w °C/°F), wilgotności oraz czasu, z możliwością programowania.
- Programowanie do 100 wielopoziomowych programów gotowania (do 12 kroków każdy).
- Przenoszenie programów za pomocą portu USB.
- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym.
- Oszczędne oświetlenie LED o neutralnej kolorystyce, ułatwiające monitorowanie potraw.

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

- Elektroniczny ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
- Hamulec tarczy wentylatora.
- Stosowanie tabletek Active Green zapewnia bezpieczeństwo użytkowania.
- Zintegrowana pamięć HACCP z możliwością przesyłania danych przez port 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 niezależne od ciśnienia sieciowego.
- CareSystem: Automatyczne usuwanie kamienia i czyszczenie.
- Cztery programy czyszczące o różnej intensywności, w tym możliwość mycia nocnego.
- Bezpieczne zakończenie procesu czyszczenia nawet po awarii zasilania.
- Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej DIN 1.4301, z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny.
- Odporność na strumienie wody ze wszystkich stron (klasa ochrony IPX5).

Obsługa **piekarnika konwekcyjnego**:

- 4,3-calowy wyświetlacz TFT z programowalnymi przyciskami, zapewniający intuicyjną obsługę.
- Ergonomiczne pokrętło regulacji z funkcją push.
- Sygnały akustyczne i wizualne informujące o konieczności podjęcia działań.
- Opcjonalne okapy wyciągowe z funkcją transmisji komunikatów serwisowych.

Piec konwekcyjno-parowy iCombi® Classic 20-2/1 E stanowi idealne rozwiązanie dla kuchni przemysłowych, łącząc zaawansowane technologie z intuicyjną obsługą oraz wysoką efektywnością energetyczną.