

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 20 x 2/1 GN, 1082x1117x1807, Rational iCombi Pro 20-2/1



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CG1ERRA0000872

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**139 723,08 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Rational iCombi Pro – Najnowocześniejsze rozwiązania marki Rational. Piec konwekcyjno-parowy Rational iCombi Pro 20 GN 2/1 to piec, który pokazuje, że pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze lub w niskiej temperaturze można zrealizować sprytniej, prościej i bardziej wydajnie niż wcześniej komukolwiek się wydawało - po prostu bardziej inteligentnie. A wszystko to dzięki czterem inteligentnym systemom: Najnowszy piec konwekcyjno-parowy iCombi Pro firmy RATIONAL to bardzo wydajne urządzenie z najnowocześniejszymi rozwiązaniami stosowanymi w gastronomii. Piece RATIONAL są urządzeniami wielofunkcyjnymi, które pieką, smażą, duszą, gotują i regenerują potrawy. Procesy te odbywają się albo w trybie gorącego powietrza w temperaturach +30+300st.C albo w trybie parowym w temperaturach +30+130st.C albo trybie kombinacji pary i gorącego powietrza w temperaturach +30+300st.C. Do naszej dyspozycji możemy wybrać jest 6, 10 lub 20 półek załadunkowych o wielkościach GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1, do przyrządzania nawet jednocześnie mięsa, drobiu, ryby, warzyw, potraw z jajek czy dodatków bez przenikania smaków i zapachów. Piec zajmuje niewielką powierzchnię kuchni i może zastąpić tradycyjne urządzenia grzewcze takiej jak patelnie czy płyta bezpośredniego smażenia, piekarnik lub rożen do kurczaków, frytownice czy opiekacz, kocioł warzelny czy makaroniarkę. Piec Rational iCombi Pro grilluje, smaży, piecze, gotuje na parze, dusi, blanszuje i sparza.

Dodatkowo, niezależnie od tego czy chcą Państwo przyrządzić mięso, ryby, drób, warzywa, potrawy z jajek, wypieki, desery, w dwudziestu czy kilkuset porcjach. Ten system przyrządzania potraw to Państwa wszechstronny asystent w restauracji, hotelu, firmie cateringowej, na stołówkach lub w gastronomii systemowej. To Państwo decydujecie jak mają wyglądać i smakować potrawy, a iCombi Pro realizuje Państwa wytyczne w sposób dokładny i niezawodny. Ponieważ dla nas jest i pozostanie niezwykle istotne, aby to szef kuchni decydował o wynikach pracy i otrzymywał żądane rezultaty powtarzalnie czyli tak samo dobre za każdym razem. Urządzenie to jest odciążeniem o którym marzy każdy zespół kucharzy – jest oszczędne, zwalnia Państwa z rutynowych czynności i pozwala skoncentrować się na tym, co naprawdę ważne. Ostatecznie liczy się przecież zadowolenie gości iDensityControl Maksymalnie trzy wentylatory o zmienionej konstrukcji w jednym piecu (model 20 półkowy). Optymalizacja przepływu powietrza by uzyskać bardziej równomierny rozdział energii. Precyzyjne dostosowanie temperatury pary (maksymalne nasycenie nawet przy temp. poniżej 100 stopni C). Wszystko po to, by uzyskać do 50% większą moc produkcyjną przy czasie krótszym o ok. 10% (w porównaniu z poprzednimi modelami). iCookingSuite Inteligentne procesy, dzięki którym najlepsze rezultaty przyrządzania potraw uzyskuje się nawet bez nadzoru. Prosta obsługa, nawet dla pracowników pomocniczych. Precyzja i powtarzalne sterowanie ścieżką przyrządzania potraw. Możliwość modyfikacji procesu w trakcie jego trwania. Redukcja surowców nawet do 10% (w porównaniu z poprzednimi modelami). iProductionManager Pewność, że wszystkie dania będą przygotowywane we właściwych warunkach. Możliwość jednoczesnego przygotowywania potraw o różnych procesach produkcyjnych. Optymalizacja poprzez ograniczenie czasu pracy lub zużycie energii. Spokój szefa kuchni dzięki mechanizmowi przygotowania wszystkich dań na określony czas. Możliwość monitorowania maksymalnie dwóch blach na jednym poziomie. iCareSystem Środki chemiczne, które nie zawierają fosforanów - mycie przyjazne dla środowiska. Program mycia błyskawicznego, który trwa tylko 12 minut. Program mycia Eco - redukcja zużycia chemii o 60%. Redukcja czasu trwania pełnego mycia o 27% (porównanie mycia Standard w iCombi Pro oraz SCC). Redukcja zużycia wody o 33% (44 l zamiast 66 l - porównanie do modelu SCC).

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 5-8 tygodni

Szerokość (mm): 1082

Głębokość (mm): 1117

Wysokość (mm): 1807

Linia: iCombi Pro

Model: iCombi Pro 20-2/1

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 67.9

Waga (kg): 336

Ilość półek: 20

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Bojlerowy

Sonda potraw: Tak
Szkolenie kucharskie: Tak
Układ przewodnic: Wzdłużny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: