

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 20x1/1 RATIONAL iCombi Pro 20-1/1

Producent: Rational

Nr referencyjny: CF1ERRA.0000871

Cechy produktu
Szerokość (mm): 877
Głębokość (mm): 913
Wysokość (mm): 1807
Waga (kg): 263
Moc (kW): 37,2
Napięcie (V): 3 NAC 400 V
Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 40 x 1/2 GN
Dzienna liczba posiłków: 150-300
Wersja: elektryczna

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do intensywnego wykorzystania

Poszukujesz niezawodnego i wszechstronnego urządzenia, które podniesie jakość przygotowywanych dań i usprawni pracę w Twojej kuchni? Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 20x1/1 RATIONAL iCombi Pro 20-1/1 to idealne rozwiązanie dla gastronomicznych profesjonalistów.

Wszechstronne możliwości kulinarne

Piec iCombi Pro łączy w sobie zalety pieczenia konwekcyjnego i gotowania na parze, oferując niezrównaną wszechstronność. Możesz w nim przygotować szeroką gamę dań, od chrupiących frytek i soczystych mięs po delikatne warzywa i pyszne wypieki. Zaawansowane funkcje i inteligentne systemy sterowania zapewnią Ci pełną kontrolę nad procesem gotowania, pozwalając na osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów.

Efektywność i oszczędność

RATIONAL iCombi Pro został zaprojektowany z myślą o optymalizacji pracy w kuchni. Dzięki wysokiej mocy (37,2 kW) i wydajnym systemom grzewczym piec szybko osiąga pożądaną temperaturę, co skraca czas przygotowania potraw. Zastosowanie technologii iCookingControl umożliwia precyzyjne sterowanie procesem gotowania, minimalizując ryzyko przegotowania lub niedogotowania. Piec charakteryzuje się również niskim zużyciem energii, co przekłada się na oszczędności w długim okresie użytkowania.

Ergonomia i łatwość obsługi

iCombi Pro został wyposażony w intuicyjny interfejs i łatwy w użyciu panel sterowania, który pozwala na intuicyjne zarządzanie ustawieniami i funkcjami. Ergonomiczna konstrukcja i łatwy dostęp do komory pieczenia sprawiają, że praca z iCombi Pro jest wygodna i komfortowa.

Parametry techniczne:

- Moc (kW): 37,2

- Napięcie (V): 3 NAC 400 V
- Waga (kg): 263
- Szerokość (mm): 877
- Wysokość (mm): 1807
- Głębokość (mm): 913
- Wersja: elektryczna
- Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 40 x 1/2 GN
- Dzienna liczba posiłków: 150-300

Kluczowe korzyści:

- Wszechstronne możliwości kulinarne - gotowanie na parze i pieczenie konwekcyjne
- Inteligentne systemy sterowania - precyzyjne gotowanie i doskonałe rezultaty
- Wysoka wydajność i krótki czas nagrzewania
- Niskie zużycie energii - oszczędności w długim okresie
- Intuicyjny interfejs i łatwa obsługa
- Solidna konstrukcja i niezawodność

Piec konwekcyjno-parowy RATIONAL iCombi Pro 20-1/1 to inwestycja w profesjonalizm, efektywność i doskonałość kulinarnej.

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 20 x 1/1 RATIONAL iCombi Pro 20-1/1

- Około 50% większa wydajność produkcyjna
- Do przygotowania idealnego dania wystarczy znać rezultat, który chcesz osiągnąć
- Możliwość przyrządzania różnych produktów jednocześnie
- Do pieczenia, finishingu i przyrządzania potraw w niskich temperaturach

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 20 x 1/1 RATIONAL iCombi Pro 20-1/1

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Rational. Urządzenia myślą, obserwują, uczą się i dostosowują. Nie zapominają przy tym raz zapamiętanych informacji. Wystarczy, by piec Rational znał rezultat, który chcesz osiągnąć. Na tej podstawie sprzęt automatycznie dostosuje wilgotność i prędkość powietrza. Można to nazwać inteligencją - maszyna potrafi dynamicznie reagować na Twoje wymagania. Jak to działa? Być może drzwi komory pieca są otwarte przez zbyt długi czas? A może stek, który należy przygotować, jest nieco grubszy niż zazwyczaj? Może też w związku z większą ilością gości umieściłeś w komorze większą niż zwykle ilość frytek? Piec Rational sam wybierze najlepsze parametry i przygotuje dokładnie to, co chciałeś osiągnąć. Zrobi to idealnie za każdym razem i zawsze będzie tak samo wydajny. A co Ty będziesz z tego miał? Swobodę pracy. Idealne rezultaty za każdym razem. Możliwość spełnienia wszystkich wymagań swoich klientów.

Funkcje pieca konwekcyjno-parowego Rational iCombi Pro

iDensityControl

To wydajna cyrkulacja powietrza i odprowadzanie wilgoci, które zapewniają o około 50% większą wydajność produkcyjną w czasie krótszym o około 10%. Gwarantują w ten sposób równomierne rezultaty przyrządzania w każdym narożu.

iCookingSuite

To inteligencja przyrządzania potraw. Na początek procesu przyrządzania należy wprowadzić pożądany rezultat, np. przyrumienienie czy stopień dogotowania. Inteligentne czujniki rozpoznają wielkość, ilość oraz stan potraw.

iProductionManager

Pomaga w inteligentnej i elastycznej organizacji pracy w trybie à la carte, mise en place oraz realizacji kompleksowych procesów produkcyjnych: umożliwia przyrządzanie różnych produktów jednocześnie, z optymalną energią lub czasem, wydajną organizację produkcji oraz utrzymanie zaplanowanego czasu pracy.

iCareSystem

Umożliwia między innymi błyskawiczne mycie w około 12 minut, po którym natychmiast można zacząć pracę z urządzeniem. Po całym dniu pracy system wskazuje, jakiego rodzaju czyszczenia wymaga piec. Czyszczenie eco albo standardowe, z odkamienianiem, w nocy - piec dostosowuje się do Twoich wymagań.

Zastosowania pieca konwekcyjno-parowego Rational iCombi Pro

Pieczenie w Rational iCombi Pro

Pieczenie zarówno słodkości, słonych przekąsek, jak i małych dodatków. Również przygotowanie bułek, chleba wiejskiego, pizzy albo quiche nie będzie już stanowiło dla Ciebie żadnego problemu. Podobnie jest w przypadku ciasta czekoladowego i ciasteczek.

Finishing przy pomocy Rational iCombi Pro

Finishing z wykorzystaniem iCombi Pro jest również niezwykle prosty. Rozdzielamy produkcję i wydawanie potraw. Dzięki temu smak, witaminy, kolory i struktura potraw nie ulegają zmianie. Jedzenie nie wysycha, a na talerzach nie powstają kałuże.

Załadunki mieszane w iCombi Pro

Załadunki mieszane pozwalają wybrać produkty z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Wystarczy dotknąć wybraną grupę produktów na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, a piec uruchomi się automatycznie.

Gotowanie w niskich temperaturach z pomocą iCombi Pro

Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach nie stanowi wyzwania dla pieca Rational iCombi Pro. Urządzenie działa precyzyjnie, bezpiecznie i przez całą dobę. Nie wymaga więc nadzoru w nocy. Dzięki temu bez problemu przygotujesz w niskich temperaturach pieczone lub gotowane mięso oraz potrawy duszone. Wszystko będzie precyzyjnie dogotowane, delikatne i soczyste, a utrata wagi ograniczy się do minimum.

Funkcje

- iCookingSuite z 6 trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki oraz 5 metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie oraz Finishing umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądanych rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania.
- Krajowe ustawienia domyślne parametrów przyrządzania, niezależne od wybranego języka obsługi. Wybór przykładów zastosowania z ustawieniami domyślnymi dla innych krajów.

- Cockpit: Wyświetlanie etapów bieżącej inteligentnej ścieżki przyrządzania. Oznaczenie aktualnego etapu przyrządzania.
- Messenger — dostarcza informacji o bieżących, automatycznych dopasowaniach procesu gotowania i pieczenia oraz wyświetla wezwania do działania w formie wyskakujących okienek
- Automatyczna funkcja chłodzenia Cool Down gwarantuje inteligentne błyskawiczne dostosowanie klimatu, dzięki wtryskiwaniu wody (z możliwością wyłączenia)
- Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze
- Aktywne zmiany w bieżących, inteligentnych ścieżkach przyrządzania potraw i dostosowanie parametrów przyrządzania jest w każdej chwili możliwe
- Przejście z inteligentnej ścieżki przyrządzania do iProductionManager lub gotowania w trybie ręcznym. Przejście z gotowania w trybie ręcznym do iProductionManager
- iProductionManager – inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji. Wyświetlanie informacji o tym, które produkty można przyrządzać jednocześnie oraz indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków, również w przypadku załadunków mieszanych. Przypomnienia o konieczności załadowania lub rozładowania urządzenia. Pozycjonowanie bonów w danym momencie lub w przyszłości, automatyczne sortowanie według najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii. Alternatywnie: Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy.
- Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw
- iDensityControl – funkcja inteligentnego zarządzania klimatem zawsze gwarantuje odpowiednie warunki w komorze dzięki inteligentnym czujnikom, wysoce wydajnemu systemowi grzewczemu, generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza zawsze doprowadza energię tam, gdzie jest potrzebna.
- Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania
- Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: Para 30 °C–130 °C, gorące powietrze30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C
- Automatyczne, inteligentne procesy Finishing do stosowania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.
- Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również w nocy)
- Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy

Obsługa

- Lista 10 ulubionych, wybranych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym
- Obszerne możliwości podejmowania ustawień do indywidualnego dostosowania urządzenia do konkretnego sposobu użytkowania
- Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy
- Panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.)
- Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza
- Obszerne możliwości dostosowania, np. ustawień energii, języka, sieci i ustawień systemowych
- Kolorowy, szklany ekran pojemnościowy TFT 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiający łatwą i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania
- Centralne pokrętło ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych

- Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy)
- Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy
- Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi
- Ergonomiczna obsługa innych urządzeń iCombi Pro na wyświetlaczu innego iCombi Pro, np. jednocześnie Combi-Duo
- Zdalne sterowanie i nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking
- Obsługa w ponad 55 językach do wyboru
- Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami

Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania

- iCareSystem – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych
- 9 programów mycia: błyskawiczne mycie bieżące w 12 minut (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minut)
- Mycie lekkie, średnie i intensywne, w trybie zwykłym lub z zastosowaniem zasobooszczędnych programów Eco
- Mycie z tabletkami i bez
- Automatyczne wyświetlanie optymalnego poziomu mycia i sugerowanej ilości tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care
- Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary
- Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania
- Wyświetlanie aktualnego etapu mycia i pozostałego czasu
- Tygodniowy plan mycia – ręczne ustawianie tygodniowego harmonogramu mycia urządzenia
- Sterowanie i monitorowanie mycia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking
- Produkty myjące i pielęgnacyjne w formie stałej – gwarancja maksymalnego bezpieczeństwa użytkowania
- Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)
- Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody
- ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych

Elementy/cechy wyposażenia

- Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- Indywidualne ustalanie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia w ustawieniach systemowych
- 1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania
- Ręczne nawilżanie uderzeniowe
- Precyzyjne nawilżanie umożliwiające ręczne programowanie na 4 poziomach od 30 °C– 260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji

- 5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania
- Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw z automatycznym rozpoznawaniem obciążenia
- Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
- Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej
- Zegar czasu rzeczywistego 24 h
- Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny
- Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wyłącznie w urządzeniach elektrycznych)
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
- Cichy, wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)
- Automatyczne odprowadzanie kondensatu
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki (6 poziomów: 1 wentylator, 10 poziomów: 2 wentylatory, 20 poziomów: 3 wentylatory)
- Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem
- Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze
- Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb
- Zdejmowana osłona wentylatora
- Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku
- Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
- Drzwiczki komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
- Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji
- Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunki oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową
- Dowolne ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL
- Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
- Ułatwiające wprowadzenie prowadnice dla stelaży ruchomych
- Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi
- Wzdłużny układ prowadnic typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1, 2/4, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi

- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami, zapobiegająca wylewaniu
- Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku
- Prowadnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek
- Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, pojemnikiem na skropliny z systemem opróżniania, podwójnymi kółkami (2 z hamulcami), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej
- Drzwi komory urządzenia z wbudowanym, zoptymalizowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego
- Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301
- Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania
- Przesyłanie koszyków, możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej
- System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody

Dostępne jako akcesoria:

- Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB sous-vide do gotowania w próżni

Ustawianie urządzeń i dopuszczenia

- Złącze WiFi umożliwiające zastosowanie nowoczesnego, opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking
- Złącze Ethernet do podłączania do ConnectedCooking
- Deklaracja zgodności: CE
- Bezpieczeństwo elektryczne: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO
- Wydajność energetyczna: Energy Star
- Bezpieczeństwo gazowe: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO
- Bezpieczeństwo urządzenia/obsługi: przetestowane zgodnie z dyrektywą maszynową 2006/42/WE
- Ogólna higiena: NSF, HCV-EU
- Certyfikat koszerności dla urządzeń i preparatów czyszczących
- Ochrona wody pitnej: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark
- Germanischer Lloyd DNV GL
- Wyposażenie dodatkowe przeznaczone do przechowywania żywności zgodnie z rozporządzeniem 1935/2004/WE
- Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW EN1717
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5

- Nóżki urządzenia z regulacją wysokości
- Możliwość mocowania do podłogi
- Gaz płynny lub ziemny

Opcjonalnie:

- Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii
- Podłączenie do wskaźnika eksploatacji/ styku bezpotencjałowego np. do wewnętrznego systemu wentylacji lub nadajnika sygnału
- Napięcia specjalne na zamówienie

Bezpieczeństwo pracy i ergonomia

- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i ogrzewania powietrza
- Testowane zgodnie z krajowym i międzynarodowym standardem odnoszącym się do działania bezobsługowego
- Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z blokadą i możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi

Opcjonalnie:

- Maksymalna wysokość najwyższego poziomu 1,60 m (urządzenia nablatowe na oryginalnej szafce RATIONAL)
- Dwustopniowe otwarcie drzwi
- Zintegrowany odpływ tłuszczu
- Wersja więzienna SecurityLine (wersja zabezpieczona/więzienna)
- Osłona panelu obsługi z zamknięciem
- Odchylana osłona panelu obsługi
- Wersja morska MarineLine (wersja okrętowa)
- Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine

Dostępne jako akcesoria:

- Wersja mobilna MobilityLine - Wersje mobilne na kółkach