

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/rational-piec-konwekcyjno-parowy-selfcookingcenter-typ-201-p-12920.html>



Rational piec konwekcyjno-parowy SelfCookingCenter® Typ 201

Cena brutto	94 911,40 zł
Cena netto	77 163,74 zł
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	SCC_Typ201
Kod producenta	SCC_Typ201
Producent	Rational

Opis produktu

Rational piec konwekcyjno-parowy SelfCookingCenter® Typ 201

Ceny uzależnione od rodzaju pieca, prosimy o kontakt.

Wymieniona cena dotyczy pieców gazowych.

Elektryczny:

Nr art.: B218100.01
Moc przyłączeniowa: 37 kW
Napięcie: 3 NAC 400 V
Masa: 268 kg

Gazowy:

Nr: Gaz płynny 3B/P: B218200.30B
Nr: Gaz ziemny H : B218300.30
Nr: Gaz ziemny L : B218400.30
Moc przyłączeniowa: Gaz ziemny/gaz płynny 3P : 44 kW / 48 kW
Napięcie: 1 NAC 230 V
Masa: 299 kg
Pojemność: 20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN
Porcje na dzień: 150-300
Szerokość: 879 mm
Głębokość: 791 mm
Wysokość : 1782 mm

W standardzie piec posiada:

- iCookingControl z 7 trybami pracy: mięso, drób, ryby, dodatki, potrawy jajeczne, wypieki oraz Finishing®, umożliwiającymi proste wprowadzenieżądanego efektu końcowego i doskonałe dostosowanie idealnego procesu gotowania i pieczenia
- Typowe dla danego kraju ustawienia domyślne
- iCC-Cockpit – graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania
- iCC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu gotowania i pieczenia
- iCC-Monitor – przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu gotowania i pieczenia
- Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu gotowania i pieczenia dla

skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku

- Automatyčna funkcja chłodzenia do inteligentnego przygotowania klimatu
- iLevelControl (iLC) – załadunki mieszane z indywidualnym nadzorem każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi. Idealny klimat jest ustalany automatycznie w oparciu o produkty kombinowane. iLC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu gotowania i pieczenia.
- Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw
- HiDensityControl® – opatentowana, wysokowydajna, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz doprowadzanie i rozprowadzanie energii w komorze
- Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C, Finishing®
- ClimaPlus Control® – pomiar, ustawienia i regulacja wilgotności z procentową dokładnością
- ClimaPlus® – pomiar wilgotności z procentową dokładnością, 5-stopniowe ustawienia i regulacja
- Niezwykle skuteczne odprowadzanie wilgoci z komory z wykorzystaniem technologii podciśnienia, umożliwiające wypiekanie chrupiących skórek
- Automatyčne procesy Finishing® do wykorzystywania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.
- Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach i przez noc
- Przyrządzanie potraw w trybie delta-T umożliwiające łagodną obróbkę dużych kawałków mięsa