Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 18:51

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/rational-piec-konwekcyjno-parowy-selfcookingcenter-typ-62-p-12916.html



Rational piec konwekcyjno-parowy SelfCookingCenter® Typ 62

Cena brutto	**62 135,00 zł**
Cena netto	**50 516,26 zł**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**SCC_Typ62**
Kod producenta	**SCC_Typ62**
Producent	**Rational**

Opis produktu

Rational piec konwekcyjno-parowy SelfCookingCenter® Typ 62

Ceny uzależnione od rodzaju pieca, prosimy o kontakt.

Wymieniona cena dotyczy pieców gazowych.

Elektryczny:
Nr art.:: B628100.01
Moc przyłączeniowa: 22,3 kW
Napięcie: 3 NAC 400 V
Masa: 151 kg

Gazowy:
Nr: Gaz płynny 3B/P: B628200.30B
Nr: Gaz ziemny H : B628300.30
Nr: Gaz ziemny L : B628400.30
Moc przyłączeniowa: Gaz ziemny/gaz płynny 3P : 28 kW / 31 kW
Napięcie: 1 NAC 230 V
Masa: 168 kg
Pojemność: 6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN
Porcje na dzień: 60 - 160
Szerokość: 1069 mm
Głębokość: 976 mm
Wysokość : 782 mm

W standardzie piec posiada:

- iCookingControl z 7 trybami pracy: mięso, drób, ryby, dodatki, potrawy jajeczne, wypieki oraz Finishing®, umożliwiającymi proste wprowadzenie żądanego 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

- Automatyczna 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.
- Sygnalizacja załadunku iLC wskazuje rodzaj i czas załadunku oraz rozładunku urządzenia.
- 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
- Automatyczne 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