

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      | <b>62 135,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>50 516,26 zł</b> |
| Czas wysyłki     | <b>5 dni</b>        |
| Numer katalogowy | <b>SCC_Typ62</b>    |
| Kod producenta   | <b>SCC_Typ62</b>    |
| Producent        | <b>Rational</b>     |

### 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