

## Пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-2/1 газ

Пароконвектомат **Rational iCombi Classic 6-2/1** предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным TFT-дисплеем с мягкими кнопками и поворотным регулятором с функцией Push.



### Особенности:

- Интуитивно понятный пользовательский интерфейс - поворотный регулятор с функцией Push, цветной дисплей, понятные символы для интуитивной и безошибочной работы
- Простое программирование - индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 12 шагов
- Индивидуальная настройка времени приготовления, температуры и влажности
- Простая передача программ приготовления на другие системы приготовления с помощью USB-накопителя
- Система активного управления климатом в варочной камере ClimaPlus:
  - Система постоянно измеряет и регулирует влажность и обеспечивает эффективное осушение с высокой производительностью
  - Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10% создают идеальный микроклимат в рабочей камере, гарантируя равномерное приготовление на всех уровнях загрузки даже при большом количестве продуктов в рабочей камере, а также обеспечивая снижение потребления энергии и воды на 10%
  - Влажность может отслеживаться на цифровом дисплее для более точного контроля процесса приготовления вручную
- Режимы работы:
  - Пар - парогенератор с регулировкой пара с шагом 10% подает гигиеничный свежий пар - постоянная температура в рабочей камере и оптимальное насыщение паром обеспечивают равномерный процесс приготовления продуктов
  - Сухой жар - горячий воздух с индивидуально регулируемой скоростью циркулирует со всех сторон продукта - резерва мощности достаточно даже при полной загрузке продуктами; позволяет приготовить продукты быстрого обжаривания или продукты глубокой заморозки
  - Комбинация - преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета
- Функция Delta-T приготовления для особенно деликатной готовки с минимальными потерями при приготовлении
- Эффективный парогенератор для оптимального парообразования даже при низких температурах (ниже 100 °C)
- Встроенный ручной душ с системой автоматического возврата, переключаемой струей и функцией единой струи
- Улучшенная геометрия рабочей камеры и увеличенное количество вентиляторов обеспечивают оптимальное распределение тепла и тем самым - мощный подвод энергии к продуктам, что гарантирует получение одинаковых результатов приготовления и высокой производительности
- 5 программируемых вручную скоростей высокой производительности

- 5 программируемых вручную скоростей высокопроизводительного реверсивного вентилятора
- Функция охлаждения для быстрого охлаждения варочной камеры с помощью вентилятора
- Интегрированная, не требующая обслуживания, система отделения жира без дополнительного жирового фильтра
- Автоматическая очистка (сильная, легкая или средняя) днем или в ночное время, промежуточная очистка без таблеток, бесфосфатные очищающие таблетки и сокращенный расход чистящих средств - все ступени очистки можно быстро и легко выбрать на дисплее
- Система Safe избавляет от необходимости дорогостоящего умягчения воды и регулярного удаления накипи из парогенератора
- Светодиодное освещение рабочей камеры
- Дверца с двойным стеклом и теплоотражающим покрытием
- Эргономичная дверная ручка с функцией закрытия двери

#### Опции (заказываются отдельно):

- Термозонд с наружным подключением
- Встроенная система слива жира
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Интерфейс Ethernet
- Запираемая панель управления
- Безопасный замок дверцы
- Дверца с левым упором

**Цена: 1469424 руб.**

Характеристики	
Высота	754 мм
Ширина	1072 мм
Глубина	1042 мм
Мощность	Природный газ Режим "Сухой жар": 28 кВт Режим "Пар": 21 кВт Сжиженный газ: Режим "Сухой жар": 28 кВт Режим "Пар": 21 кВт
Режим "Пар"	21 кВт
Вместимость	6x GN 2/1
Подключение	газ
Давление воды	от 1 до 6 бар
Природный газ	Режим "Сухой жар" 28 кВт Режим "Пар": 21 кВт
Сжиженный газ	Режим "Сухой жар" 28 кВт Режим "Пар": 21 кВт
Сливная труба	DN 50
Предохранитель	1x 16 А
Режим "Сухой жар"	28 кВт
Вес (без упаковки)	128 кг

Характеристики	
Труба подачи воды	3/4"
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 2/1, GN 1/1
Подключение к сети	1x 16 А
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Подача / подключение газа	3/4" IG
Производительность в день	от 60 до 160 порций
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм, 530x325 / 500x300 мм
Макс. номинальная тепловая нагрузка	Природный газ 28 кВт Сжиженный газ: 28 кВт

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**