

Пароконвектомат Rational iCombi Pro 20-1/1

Пароконвектомат **Rational iCombi Pro 20-1/1** 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 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющими символами.

Особенности:

- Концепция интуитивного управления - с помощью изображений, логических рабочих шагов и чётких интерактивных указаний новая концепция управления сопровождает пользователя в производственном процессе
- Интеллектуальная система приготовления iCookingSuite знает, как добиться желаемого результата приготовления, и может повторять его раз за разом с превосходным качеством; кроме того, вы всегда можете вмешаться в процесс приготовления или изменить отдельную загрузку на смешанную
- Интеллектуальный помощник iDensityControl с более мощной циркуляцией воздуха и удалением влаги повышает производительность на 50% при сокращении времени приготовления до 10% (по сравнению с предыдущей моделью):
 - Гарантирует интеллектуальное управление микроклиматом:
 - Датчики в рабочей камере распознают текущие условия в рабочей камере, чтобы обеспечить необходимое количество энергии (комбинация жара и влаги) в зависимости от блюда и желаемого результата - таким образом создается индивидуальный микроклимат, который обеспечивает равномерное качество блюд и особенный вкус за более короткое время
 - Мощность удаления влаги - увеличенный диаметр труб для удаления влаги (по сравнению с предыдущей моделью) обеспечивает значительно более эффективное удаление влаги - мощная вакуумная технология еще быстрее и эффективнее удаляет влагу из рабочей камеры для поджаристой корочки, хрустящей панировки, красивого рисунка гриль и приятного аромата, при этом заботясь о том, чтобы продукты не пересушивались
 - Геометрия рабочей камеры - с помощью улучшенной геометрии рабочей камеры воздушные потоки оптимизированы таким образом, чтобы энергия еще равномернее распределялась по всем уголкам для быстрого приготовления благодаря мощному подводу энергии к продуктам
 - Свежий пар - 100% гигиеничный и свежий пар - точная температура пара и максимальное насыщение обеспечивают превосходное качество блюд - таким образом, даже деликатные блюда не пересушиваются; в ходе очистки выполняется автоматическое удаление накипи из парогенератора
 - Вентилятор - направление вращения и скорость вентилятора интеллектуально регулируются в зависимости от продукта, количества и состояния - создается индивидуальный рисунок движения, который интеллектуально модулирует воздух и переносит энергию туда, где она необходима; если того требует управление микроклиматом, вентиляторы могут вращаться в разных направлениях при скорости до 120 км/ч



- Обеспечивает одинаковый результат приготовления на каждом уровне загрузки
- Концепция интуитивного управления обеспечивает оптимальную поддержку пользователей и минимизирует ошибки
- iProductionManager - берет на себя планирование производственных процессов и показывает, когда и какие блюда можно приготовить вместе, позволяет загружать на один уровень 2 разных продукта, оптимизирует рабочие процессы, экономит время и энергию
- Ручные режимы работы
- Высокие резервы мощности позволяют в самое короткое время достигнуть температуры приготовления даже при загрузке в рабочую камеру большого объема продуктов глубокой заморозки
- Динамическое распределение воздушных потоков благодаря оптимальной геометрии рабочей камеры и мощному приводу вентилятора, который интеллектуально адаптирует направление и скорость движения к готовящемуся продукту для превосходного качества блюд даже при полной загрузке аппарата
- Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора быстро реагирует и останавливает вентилятор при открытии дверцы, что обеспечивает дополнительную безопасность
- Высокопроизводительный парогенератор гарантирует 100% гигиеничный пар и высокое насыщение паром даже в низкотемпературной зоне для превосходного качества блюд
- Интеллектуальный 6-точечный термозонд - гарантирует, что продукты всегда будут приготовлены идеально и гигиенически безопасно
- Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей - плавное регулирование напора струи и эргономичное обслуживание значительно облегчают основную очистку и промывание аппарата, встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают оптимальную безопасность и соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарская ассоциация предприятий газо- и водоснабжения)
- Встроенный Wi-Fi - iCombi Pro легко подключается к интернету и к вашему смартфону для соединения с ConnectedCooking
- Индикация энергопотребления - отображение энергопотребления отдельного процесса приготовления или в течение всего дня - данные можно просмотреть на дисплее, а также выгрузить
- Система очистки iCareSystem:
 - Эффективная очистка и удаление накипи - распознает текущий уровень загрязнения, отображает его и рекомендует очистку, в том числе количество чистящего средства и удалителя накипи для достижения оптимального результата, позволяя экономить до 50% чистящих средств и до 30% воды
 - Предлагает 9 программ очистки на выбор:
 - Сильная очистка в обычном режиме
 - Сильная очистка в экорезиме (меньше чистящих средств и воды, поэтому более длительный цикл очистки)
 - Средняя очистка в обычном режиме
 - Средняя очистка в экорезиме
 - Легкая очистка в обычном режиме
 - Легкая очистка в экорезиме
 - Сверхбыстрая очистка
 - Мойка без таблеток
 - Ополаскивание
 - Функция сверхбыстрой промежуточной мойки - позволяет выполнять сверхбыструю очистку примерно за 12 минут, тем самым экономя до 50% времени и чистящих средств даже при стандартной очистке (по сравнению с предыдущей моделью)
 - Позволяет создать индивидуальный график очистки в соответствии с вашим временем работы и требованиям к гигиене и сохранить его
- Светодиодное освещение рабочей камеры и отдельных уровней загрузки - энергоэкономично, долговечно и практически не нуждается в обслуживании
- Мигающий сигнал внутренней подсветки указывает на то, какой уровень требует внимания
- Усовершенствованная геометрия рабочей камеры, увеличенная

скорость удаления влаги за счёт большего количества вентиляторов позволяют загружать на 50% больше продуктов (по сравнению с предыдущей моделью)

- Дверца рабочей камеры с тройным стеклом с теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальный уровень потерь тепла и экономию до 10% затрат на энергию; все стекла можно разъединить, их очистка не составляет труда - видимость остается хорошей даже спустя годы
- Вставное уплотнение дверцы может выдерживать температуру до 300 °С и чрезвычайно прочно; в случае необходимости замены ее можно выполнить без специальных инструментов или необходимости в вызове специалиста

Опции (заказываются отдельно):

- Термозонд с наружным подключением
- Встроенная система слива жира
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Запираемая панель управления
- Безопасный замок дверцы
- Передвижная установка на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)
- Исполнение для флота

Цена: 2507184 руб.

Характеристики	
Высота	1807 мм
Ширина	877 мм
Глубина	913 мм
Мощность	Потребляемая 37,2 кВт Режим "Сухой жар": 36 кВт Режим "Пар": 36 кВт
Режим "Пар"	36 кВт
Вместимость	20x GN 1/1
Подключение	380 В
Потребляемая	37,2 кВт
Давление воды	от 1 до 6 бар
Сливная труба	DN 50
Предохранитель	3x 63 А
Режим "Сухой жар"	36 кВт
Вес (без упаковки)	263 кг
Труба подачи воды	3/4"
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, GN 2/8

Характеристики	
Количество уровней	20
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Производительность в день	от 150 до 300 порций
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм, 352x325 / 329x300 мм, 325x176 / 300x150 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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