

Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational iCombi Classic 10-2/1

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_rational_icombi_classic_10_2_1



Описание

Пароконвектомат **Rational iCombi Classic 10-2/1** 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 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 Care 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

Дополнительные характеристики:

- Производительность в день: от 150 до 300 порций
- Вместимость: 10x GN 2/1
- Давление воды: от 1 до 6 бар

- Мощность:
 - Потребляемая: 37,4 кВт
 - Режим "Сухой жар": 36 кВт
 - Режим "Пар": 36 кВт
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Предохранитель: 3х 63 А

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
- Исполнение для флота

Характеристики

Мощность	37.4 кВт
Ширина	1072 мм
Глубина	1042 мм
Высота	1014 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Установка	настольный
Количество уровней	10
Подключение	380 В
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм), GN 2/1 (646x530 / 620x530 мм)
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Бренд	Rational