COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 23.11.2026

Пароконвектомат Rational iCombi Pro XS 6-2/3

Цена с НДС: 1 246 140 руб.

Артикул: **543358**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	655
Глубина, мм	621
Высота, мм	567
Вес (без упаковки), кг	67
Вес (с упаковкой), кг	73.7

Пароконвектомат **Rational iCombi Pro XS 6-2/3** 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 камер, чтобы обеспечить необходимое количество энергии (комбинация жара и влаги) в зависимости от блюд 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 энергопотребление 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 экорежиме (меньше чистящих средств и воды, поэтому более длительный цикл очистки)
        - Средняя очистка в обычном режиме
        - Средняя очистка в экорежиме
        - Легкая очистка в обычном режиме

        - Легкая очистка в экорежиме
        - 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 °C и чрезвычайно прочно; в случае необходимости замены ее можно выполнить без специальных инструментов или необходимости в вызове специалиста

Дополнительные характеристики:

- Производительность в день: от 20 до 80 порций
- Вместимость: 6x GN 2/3
- Давление воды: от 1 до 6 Бар
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 40
- Предохранитель: 3x 10 A
- Размеры в упаковке: 900x950xH770 мм
- Вес с упаковкой: 76 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Интерфейс Ethernet
- Безопасный замок дверцы
- Дверца с левым упором
- Исполнение для флота

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.