COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-1/1



Цена с НДС: 3 119 445 руб.

Артикул: **317975**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37.2
Ширина, мм	877
Глубина, мм	913
Высота, мм	1807
Вес (без упаковки), кг	231
Вес (с упаковкой), кг	254.1

Пароконвектомат **Rational iCombi Classic 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 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 собеспечивая 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: 20x GN 1/1
- Давление воды: от 0,15 до 0,6 бар
- Мощность:
    - Потребляемая: 37,2 кВт
    - Режим "Сухой жар": 36 кВт
    - Режим "Пар": 36 кВт
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Предохранитель: 3x 63 A

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
- Передвижная установка на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)
- Исполнение для флота

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