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 20-1/1G (газ)



Цена с НДС: 3 523 170 руб.

Артикул: **950923**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	913
Глубина, мм	877
Высота, мм	1807
Вес (без упаковки), кг	276
Вес (с упаковкой), кг	303.6

Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-1/1G (газ) объединяет в себе работу нескольких человек, без необходимости их присутствия на кухне. Пароконвектомат, который умеет жарить, готовить на гриле, выпекать, готовить во фритюре, тушить и готовить на пару. Который надежен в работе, прост в управлении и соответствует меняющимся требованиям профессиональной кухни.
iCombi Classic быстро станет неотъемлемым помощником на Вашей кухне. Занимая менее 1 м2 пространства, он заменяет традиционное кухонное оборудование и отличается высокой прочностью, мощностью и эффективностью. Он прост в эксплуатации и восхищает функциями, гарантирующими высокое качество блюд. Чтобы Вы, имея опыт повара, всегда получали желаемый результат.

• ClimaPlus Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10 % создают идеальный микроклимат в рабочей камере. Мощный парогенератор гарантирует оптимальную насыщенность пара. Высокая скорость удаления влаги благодаря улучшенной геометрии рабочей камеры и дополнительным вентиляторам.
• iCareSystem интеллектуальная система очистки и удаления накипи. Распознавание актуальной степени загрязнения и предоставление необходимого типа очистки и количества чистящего средства.

Особенности:

- Цветной TFT-дисплей 4,3 дюйма

- Светодиодное освещение рабочей камеры
- Контроль аппаратов и загрузка HACCP-данных через ConnectedCooking (только с опциональным портом LAN или WiFi)
- Встроенный ручной душ
- Парогенератор
- Дверь с двойным стеклом и теплоотражающим покрытием
- Встроенный дверной каплесборник
- Сепарация жира методом центрифугирования

Интеллектуальные функции:

- Расширенная сеть Опциональный порт для проводного подключения или WiFi обеспечивают подключение к ConnectedCooking, сетевому решению от Rational. Для централизованного создания индивидуальных программ или доступа к документации по гигиене.
- Специальная геометрия рабочей камеры и увеличенное количество вентиляторов обеспечивают оптимальное распределение тепла и, следовательно, мощный подвод энергии к продуктам. Для одинаковых результатов приготовления и высокой производительности.
- Очистка и удаление накипи. Автоматическая очистка Care даже в ночное время, бесфосфатные очищающие таблетки и сокращенный расход чистящих средств — чище не бывает. Система Care также предотвращает образование накипи.
- Светодиодное освещение рабочей камеры. При высокой интенсивности и нейтральном цвете освещения легко распознать степень готовности продукта.
- Поворотный регулятор с функцией Push, цветной дисплей, понятные символы — для интуитивной и безошибочной работы.
- Индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 12 шагов.
- ClimaPlus Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10 % создают идеальный микроклимат в рабочей камере.

Режимы приготовления:

- Рабочий режим «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.
- Режим «Сухой жар» Горячий воздух, с индивидуально регулируемой скоростью, циркулирует со всех сторон продукта. Резерва мощности достаточно даже при полной загрузке продуктами. Только так Вы сможете приготовить продукты быстрого обжаривания или продукты глубокой заморозки.
- Режим «Комбинация» Преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета. Для превосходных результатов.

Характеристики:

- Количество порций в день 150–300
- Продольная загрузка (GN) 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Труба подачи воды R 3/4"
- Сливная труба DN 50
- Давление воды 1,0 - 6,0 бар
- Потребляемая мощность 0,4 кВт
- Подключение к сети 220 V
- Электрическая мощность в режиме «Сухой жар» 36 кВт
- Электрическая мощность в режиме «Пар» 36 кВт

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