

**Коммерческое предложение от 07.12.2025****Пароконвектомат Rational iCombi Pro 10-1/1****Цена с НДС: 2 082 386 руб.****Артикул: 653971****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	24 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Германия
<b>Способ образования пара</b>	бойлер
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	68
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 300
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	18.9
<b>Ширина, мм</b>	850
<b>Глубина, мм</b>	842
<b>Высота, мм</b>	1014
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	127
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	139.7

Пароконвектомат [Rational iCombi Pro 10-1/1](#) 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 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 чрезвычайноочно; в случае необходимости замены ее можно выполнить без специальных инструментов или необходимости в вызове специалиста

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность в день: от 80 до 150 порций
- Вместимость: 10x GN 1/1
- Давление воды: от 1 до 6 бар
- Мощность:
  - Потребляемая: 18,9 кВт
  - Режим "Сухой жар": 18 кВт
  - Режим "Пар": 18 кВт
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Предохранитель: 3x 32 А

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Термозонд с наружным подключением
- Встроенная система слива жира
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, бесконтактный контакт
- Запираемая панель управления
- Безопасный замок дверцы
- Дверца с левым упором
- Исполнение для флота

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.