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 Pro 10-2/1G (газ)

Цена с НДС: 3 673 110 руб.

Артикул: **500537**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Ширина, мм	1042
Глубина, мм	1072
Высота, мм	1014
Вес (без упаковки), кг	192
Вес (с упаковкой), кг	211.2

Пароконвектомат Rational iCombi Pro 10-2/1G (газ) устанавливает новые стандарты в отношении качества приготовления, эффективности и удобства управления. Благодаря своему интеллекту он быстро реагирует на изменение требований и автоматически корректирует процесс приготовления. С iCombi Pro повар всегда получает желаемый результат. Настоящий интеллект, который обеспечивает повышение производительности, мощности, функциональности, вдохновения, простоты и эффективности, что значительно увеличивает пользу для клиентов.

• iDensityControl интеллектуальное управление микроклиматом: взаимодействие датчиков в рабочей камере, активного удаления влаги и оптимизированной геометрии рабочей камеры. Для создания микроклимата, обеспечивающего невероятную производительность и превосходные результаты приготовления.
• iCookingSuite интеллектуальная система приготовления в iCombi Pro. Интеллектуальные датчики распознают размер, количество и состояние блюд. В зависимости от шага приготовления все важные параметры, такие как температура, микроклимат, скорость вентилятора и время приготовления регулярно корректируются для достижения желаемых результатов.
• iProductionManager помогает одновременно готовить различные продукты, с оптимизацией времени или энергии, организовывать эффективную последовательность блюд или соблюдать заданное время производства. Без потери качества.
• iCareSystem интеллектуальная система очистки и удаления накипи. Распознавание актуальной степени загрязнения и предоставление необходимого типа очистки и количества чистящего средства.

Особенности:

- Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией.
- Интеллектуальный 6-точечный термозонд.
- Динамическое распределение воздушных потоков.
- Увеличенное количество вентиляторов.
- Максимальная температура рабочей камеры 300 °C.
- Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей.
- 100 % гигиеничный пар, высокое насыщение паром – даже в низкотемпературной зоне.
- Трехслойная дверца рабочей камеры.
- Индикация энергопотребления.
- Wi-Fi без внешней антенны.

Интеллектуальные функции:

- Интеллектуальное управление микроклиматом с точными до процента измерением, настройкой и регулировкой влажности
- Фактически замеренная в рабочей камере влажность регулируется и поддерживается
- Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 2 интеллектуальным реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с 5 интеллектуально запускаемыми и вручную программируемыми скоростями вентиляторов
- Интеллектуальный контроль путей приготовления с автоматической адаптацией этапа приготовления к установленному результату. подрумянивание и степень приготовления, с целью безопасного и эффективного достижения результата. Независимо от оператора, размера блюд и количества загруженных порций
- Посекундный контроль и расчет подрумянивания на основании реакцию Майяра с целью воспроизведения оптимального результата приготовления
- Меняйте интеллектуальные пути приготовления или переключитесь с iCookingSuite на iProductionManager, чтобы обеспечить себе максимальную гибкость работы
- Интеллектуальные шаги приготовления для идеальной выпечки
- Индивидуальное программирование перетаскиванием до 1 200 программ приготовления, включающих в себя до 12 шагов.
- Простота переноса программ приготовления на другие аппараты по надежному облачному соединению ConnectedCooking или через USB-накопитель
- Инструмент автоматического планирования и контроля iProductionManager обеспечивает оптимальную организацию нескольких процессов приготовления и смешанную загрузку. Автоматически закрывает пробелы в планировании. Автоматически планирует время и расход энергии, приготовление к заданному времени, позволяя начинать и заканчивать приготовление в то же время.
- Оптически сигнализирует о запросах загрузки и выгрузки светодиодами
- Автоматическое возобновление и оптимальное завершение процесса приготовления независимо от перебоев в подаче электроэнергии менее чем на 15 минут
- Интеллектуальная система очистки предлагает программы очистки и необходимое количество средств по уходу в зависимости от степени загрязнения аппарата
- Отображается текущий статус очистки и удаления накипи

- Конденсационные и вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

Режимы приготовления:

- Мощный парогенератор гарантирует оптимальную производительность пара даже при температурах ниже 100 °C
- Power-Steam-Funktion: повышенная мощность пара для использования в Азии
- Встроенная не требующая технического ухода система сепарации жира без дополнительного жирового фильтра.
- Функция «Охлаждение обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры с возможностью выбора дополнительного быстрого охлаждения с экономией воды

- Термозонд с 6 точками измерения и автоматическим исправлением ошибок в случае обнаружения неправильного положения Опциональное позиционирующее устройство для мягких или очень маленьких блюд (аксессуар)
- Метод приготовления Дельта-Т обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- Точная подача пара, количество воды регулируется на 4 уровнях, регулируемые в диапазоне температур от 30 °C до 260 °C для режима сухого жара или комбинации пара и сухого жара
- Цифровая индикация температуры настраивается для отображения в °C или °F, для целевых и текущих значений
- Цифровое отображение влажности и времени в рабочей камере, отображение заданных и реальных значений
- Возможность выбора отображения времени в формате 24 часа или 12 часов
- Часы реального времени, 24 часа с автоматическим переходом с летнего на зимнее время при подключении ConnectedCooking
- Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)
- Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи

- Энергоэффективное долговечное LED-освещение в рабочей камере с высокой цветопередачей для быстрого определения состояния блюда

Характеристики:

- Количество порций в день 150–300
- Продольная загрузка (GN) 2/1, 1/1
- Труба подачи воды R 3/4"
- Сливная труба DN 50
- Давление воды 1,0 - 6,0 бар
- Потребляемая мощность 1,5 кВт
- Предохранители 1 × 16 A
- Подключение к сети 1 NAC 230 V
- Подключение к газовой сети 3/4" IG
- Природный газ/сжиженный газ
- Макс. номин. тепловая нагрузка 40 кВт/42 кВт
- Мощность в режиме «Сухой жар» 40 кВт/42 кВт
- Мощность в режиме «Пар» 40 кВт/42 кВт

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