

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-2/1****Цена с НДС: 4 260 840 руб.****Артикул: 157062****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип gastronorm/противня	от GN 2/1 до GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	67.9
Ширина, мм	1117
Глубина, мм	1082
Высота, мм	1807
Вес (без упаковки), кг	304
Вес (с упаковкой), кг	334.4

Пароконвектомат [Rational iCombi Classic 20-2/1](#) 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 300–500
- 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 67,9 кВт
- Предохранители 3 × 100 А
- Подключение к сети 3 NAC 400 V
- Мощность в режиме «Сухой жар» 66 кВт
- Мощность в режиме «Пар» 54 кВт

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