

**Пароконвектомат RATIONAL ICOMBI
CLASSIC 10-1/1**



(Цена со склада в г.Москва)

1 633 235 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Rational iCombi Classic 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, опрокидывающую 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31273
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,9
Ширина, мм	850
Глубина, мм	842
Высота, мм	1014
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	бойлерное
Вес нетто, кг	121
Вес в упаковке, кг	141
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	935x955x1250
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 обеспечивая 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 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