

**Пароконвектомат RATIONAL iCombi
Pro 10-1/1**



(Цена со склада в г.Москва)

1 000 511 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31870
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	1064
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	бойлерное
Вес нетто, кг	127
Вес в упаковке, кг	147
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	955x935x1250
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 энергопотребления 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 °С и чрезвычайно прочно; 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 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 (приобретаются дополнительно): Термозонд с наружным подключением Встроенная система слива жира Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт Запираемая панель управления Безопасный замок дверцы Дверца с левым упором Исполнение для флота