



## Пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-2/1



**Цена: 0.00 руб.**

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Подключение               | 380 В            |
| Количество уровней        | 6                |
| Способ образования пара   | бойлер           |
| Мощность                  | 22.4             |
| Ширина                    | 1042             |
| Глубина                   | 1072             |
| Высота                    | 754              |
| Вес (без упаковки)        | 131              |
| Страна-производитель      | Германия         |
| Гарантия                  | 24 мес.          |
| Категория                 | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями | 68               |
| Вес (с упаковкой)         | 144.1            |
| Управление                | электронное      |
| Тип gastronorm/противня   | GN 2/1           |
| Тип gastronorm/противня   | GN 1/1           |
| Автомойка                 | Есть             |
| Температурный режим       | от 30 до 300 °C  |

Пароконвектомат **-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 60–160
- 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 22,4 кВт
- Предохранители 3 × 63 А
- Подключение к сети 3 NAC 400 V
- Мощность в режиме «Сухой жар» 20 кВт
- Мощность в режиме «Пар» 20 кВт

Товар  
сертифицирован

Гарантия

Монтаж  
и настройка

Доставка или  
самовывоз

