



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-1/1

Пароконвектомат **\*\*Rational iCombi Classic 20-1/1\*\*** 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 TFT-дисплеем с мягкими кнопками и поворотным регулятором с функцией Push.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Интуитивно понятный пол

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-rational-icombi-classic-20-1-1/>

Цена: 2156112.00 руб.



### Характеристики

|        |         |
|--------|---------|
| Высота | 1782 мм |
| Ширина | 879 мм  |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                                                                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Глубина                              | 791 мм                                                                                    |
| Мощность                             | Потребляемая 37,2 кВт<br>Режим "Сухой жар": 36 кВт<br>Режим "Пар": 36 кВт                 |
| Режим "Пар"                          | 36 кВт                                                                                    |
| Вместимость                          | 20x GN 1/1                                                                                |
| Подключение                          | 380 В                                                                                     |
| Потребляемая                         | 37,2 кВт                                                                                  |
| Давление воды                        | от 0,15 до 0,6 бар                                                                        |
| Сливная труба                        | DN 50                                                                                     |
| Предохранитель                       | 3x 63 А                                                                                   |
| Режим "Сухой жар"                    | 36 кВт                                                                                    |
| Вес (без упаковки)                   | 231 кг                                                                                    |
| Труба подачи воды                    | 3/4"                                                                                      |
| Панель управления                    | электронная                                                                               |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, GN 2/8                                                    |
| Количество уровней                   | 20                                                                                        |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C                                                                           |
| Страна-производитель                 | Германия                                                                                  |
| Производительность в день            | от 150 до 300 порций                                                                      |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм,<br>325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.