



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1

Пароконвектомат **\*\*Rational iCombi Classic 6-1/1\*\*** 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 поль

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-rational-icombi-classic-6-1-1/>



Цена: 829104.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Высота      | 754 мм                                                                     |
| Ширина      | 850 мм                                                                     |
| Глубина     | 842 мм                                                                     |
| Мощность    | Потребляемая 10,8 кВт<br>Режим "Сухой жар": 10,3 кВт<br>Режим "Пар": 9 кВт |
| Режим "Пар" | 9 кВт                                                                      |

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**

|                                      |                                                                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вместимость                          | 6x GN 1/1                                                                                 |
| Подключение                          | 380 В                                                                                     |
| Потребляемая                         | 10,8 кВт                                                                                  |
| Давление воды                        | от 1 до 6 бар                                                                             |
| Сливная труба                        | DN 50                                                                                     |
| Предохранитель                       | 3x 16 А                                                                                   |
| Режим "Сухой жар"                    | 10,3 кВт                                                                                  |
| Вес (без упаковки)                   | 93 кг                                                                                     |
| Труба подачи воды                    | 3/4"                                                                                      |
| Панель управления                    | электронная                                                                               |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3                                                    |
| Количество уровней                   | 6                                                                                         |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °С                                                                           |
| Страна-производитель                 | Германия                                                                                  |
| Способ образования пара              | бойлер                                                                                    |
| Производительность в день            | от 30 до 100 порций                                                                       |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм,<br>530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 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 оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.