

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-1/1 газ

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 ТЕТ-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-gaz/

Цена: 3867215.00 руб.



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



8 (800) 200-29-23

| Глубина | 791 мм |
|--------------------|--|
| Мощность | |
| | Природный газ |
| | Режим "Сухой жар": 42 кВт Режим "Пар": 38 кВт |
| | Сжиженный газ: |
| | Режим "Сухой жар": 42 кВт Режим "Пар": 38 кВт |
| Режим "Пар" | 38 кВт |
| Вместимость | 20x GN 1/1 |
| Подключение | газ |
| Давление воды | от 0,15 до 0,6 бар |
| Природный газ | |
| | Режим "Сухой жар" 42 кВт Режим "Пар": 38 кВт |
| Сжиженный газ | |
| | Режим "Сухой жар" 42 кВт Режим "Пар": 38 кВт |
| Сливная труба | DN 50 |
| Предохранитель | 1x 16 A |
| Режим "Сухой жар" | 42 кВт |
| Режим "Сухой жар" | 42 кВт |
| Вес (без упаковки) | 284 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 |
| Подключение к сети | 1x 16 A |
| Количество уровней | 20 |



| Температурный режим | от 30 до 300 °C |
|--------------------------------------|---|
| Страна-производитель | Германия |
| Подача / подключение газа | 3/4" IG |
| Производительность в день | от 150 до 300 порций |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм, 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм |
| Макс. номинальная тепловая нагрузка | |
| | Природный газ 42 кВт Сжиженный газ: 42 кВт |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

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.