COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1G (газ)

**Цена с НДС: 1 461 075 руб.**

Артикул: **636191**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Германия |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | газ |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 68 |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 300 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Мощность, кВт** | 0.4 |
| **Ширина, мм** | 850 |
| **Глубина, мм** | 842 |
| **Высота, мм** | 754 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 101 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 111.1 |

Пароконвектомат **Rational iCombi Classic 6-1/1G (газ)** 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 30–100
- Продольная загрузка (GN) 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Труба подачи воды R 3/4"
- Сливная труба DN 50
- Давление воды 1,0 - 6,0 бар
- Потребляемая мощность 0,4 кВт
- Подключение к сети 220V
- Электрическая мощность в режиме «Сухой жар» 10,25 кВт

- Электрическая мощность в режиме «Пар» 9 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.