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 Pro 6-2/1G (газ)

Цена с НДС: 2 762 445 руб.

Артикул: **256869**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1, 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	1042
Глубина, мм	1072
Высота, мм	754
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	150.7

Пароконвектомат Rational iCombi Pro 6-2/1 устанавливает новые стандарты в отношении качества приготовления, эффективности и удобства управления. Благодаря своему интеллекту он быстро реагирует на изменение требований и автоматически корректирует процесс приготовления. С iCombi Pro повар всегда получает желаемый результат. Настоящий интеллект, который обеспечивает повышение производительности, мощности, функциональности, вдохновения, простоты и эффективности, что значительно увеличивает пользу для клиентов.

• iDensityControl интеллектуальное управление микроклиматом: взаимодействие датчиков в рабочей камере, активного удаления влаги и оптимизированной геометрии рабочей камеры. Для создания микроклимата, обеспечивающего невероятную производительность и превосходные результаты приготовления.
• iCookingSuite интеллектуальная система приготовления в iCombi Pro. Интеллектуальные датчики распознают размер, количество и состояние блюд. В зависимости от шага приготовления все важные параметры, такие как температура, микроклимат, скорость вентилятора и время приготовления регулярно корректируются для достижения желаемых результатов.
• iProductionManager помогает одновременно готовить различные продукты, с оптимизацией времени или энергии, организовывать эффективную последовательность блюд или соблюдать заданное время производства. Без потери качества.
• iCareSystem интеллектуальная система очистки и удаления накипи. Распознавание актуальной степени

загрязнения и предоставление необходимого типа очистки и количества чистящего средства.

Особенности:

- Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией.
- Интеллектуальный 6-точечный термозонд.
- Динамическое распределение воздушных потоков.
- Увеличенное количество вентиляторов.
- Максимальная температура рабочей камеры 300 °C.
- Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей.
- 100 % гигиеничный пар, высокое насыщение паром – даже в низкотемпературной зоне.
- Трехслойная дверца рабочей камеры.
- Индикация энергопотребления.
- Wi-Fi без внешней антенны.

Интеллектуальные функции

- Интеллектуальное управление микроклиматом с точными до процента измерением, настройкой и регулировкой влажности
- Фактически замеренная в рабочей камере влажность регулируется и поддерживается
- Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 2 интеллектуальным реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с 5 интеллектуально запускаемыми и вручную программируемыми скоростями вентиляторов
- Интеллектуальный контроль путей приготовления с автоматической адаптацией этапа приготовления к установленному результату. подрумянивание и степень приготовления, с целью безопасного и эффективного достижения результата. Независимо от оператора, размера блюд и количества загруженных порций
- Посекундный контроль и расчет подрумянивания на основании реакцию Майяра с целью воспроизведения оптимального результата приготовления
- Меняйте интеллектуальные пути приготовления или переключитесь с iCookingSuite на iProductionManager, чтобы обеспечить себе максимальную гибкость работы
- Интеллектуальные шаги приготовления для идеальной выпечки
- Индивидуальное программирование перетаскиванием до 1 200 программ приготовления, включающих в себя до 12 шагов.
- Простота переноса программ приготовления на другие аппараты по надежному облачному соединению ConnectedCooking или через USB-накопитель
- Инструмент автоматического планирования и контроля iProductionManager обеспечивает оптимальную организацию нескольких процессов приготовления и смешанную загрузку. Автоматически закрывает пробелы в планировании. Автоматически планирует время и расход энергии, приготовление к заданному времени, позволяя начинать и заканчивать приготовление в то же время.
- Оптически сигнализирует о запросах загрузки и выгрузки светодиодами
- Автоматическое возобновление и оптимальное завершение процесса приготовления независимо от перебоев в подаче электроэнергии менее чем на 15 минут
- Интеллектуальная система очистки предлагает программы очистки и необходимое количество средств по уходу в зависимости от степени загрязнения аппарата
- Отображается текущий статус очистки и удаления накипи
- Конденсационные и вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

Режимы приготовления:

- Мощный парогенератор гарантирует оптимальную производительность пара даже при температурах ниже 100 °C
- Power-Steam-Funktion: повышенная мощность пара для использования в Азии
- Встроенная не требующая технического ухода система сепарации жира без дополнительного жирового фильтра.

- Функция «Охлаждение обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры с возможностью выбора дополнительного быстрого охлаждения с экономией воды
- Термозонд с 6 точками измерения и автоматическим исправлением ошибок в случае обнаружения неправильного положения Опциональное позиционирующее устройство для мягких или очень маленьких блюд (аксессуар)
- Метод приготовления Дельта-T обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- Точная подача пара, количество воды регулируется на 4 уровнях, регулируемые в диапазоне температур от 30 °C до 260 °C для режима сухого жара или комбинации пара и сухого жара
- Цифровая индикация температуры настраивается для отображения в °C или °F, для целевых и текущих значений
- Цифровое отображение влажности и времени в рабочей камере, отображение заданных и реальных значений
- Возможность выбора отображения времени в формате 24 часа или 12 часов
- Часы реального времени, 24 часа с автоматическим переходом с летнего на зимнее время при подключении ConnectedCooking
- Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)
- Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи
- Энергоэффективное долговечное LED-освещение в рабочей камере с высокой цветопередачей для быстрого определения состояния блюда

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 0,9 кВт
- Предохранители 1 × 16 A
- Подключение к сети 1 NAC 230 V
- Подключение к газовой сети 3/4" IG
- Природный газ/сжиженный газ
- - Макс. номин. тепловая нагрузка 28 кВт/29,5 кВт
- - Мощность в режиме «Сухой жар» 28 кВт/29,5 кВт
- - Мощность в режиме «Пар» 21 кВт/22 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Термозонд с наружным подключением
- Встроенная система слива жира
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Запираемая панель управления
- Интерфейс Интернет
- Безопасный замок дверцы
- Дверца с левым упором

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