

Описание товара Пароконвектомат Rational

iCombi Pro 10-2/1



Описание

Пароконвектомат **Rational iCombi Pro 10-2/1** 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 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющимися символами.

Особенности:

- Концепция интуитивного управления - с помощью изображений, логических рабочих шагов и чётких интерактивных указаний новая концепция управления сопровождает пользователя в производственном процессе
- Интеллектуальная система приготовления iCookingSuite знает, как добиться желаемого результата приготовления, и может повторять его раз за разом с превосходным качеством; кроме того, вы всегда можете вмешаться в процесс приготовления или изменить отдельную загрузку на смешанную
- Интеллектуальный помощник iDensityControl с более мощной циркуляцией воздуха и удалением влаги повышает производительность на 50% при сокращении времени приготовления до 10% (по сравнению с предыдущей моделью):
 - Гарантирует интеллектуальное управление микроклиматом:
 - Датчики в рабочей камере распознают текущие условия в рабочей камер, чтобы обеспечить необходимое количество энергии (комбинация жара и влаги) в зависимости от блюд и желаемого результата - таким образом создается индивидуальный микроклимат, который обеспечивает равномерное качество блюд и особенный вкус за более короткое время
 - Мощность удаления влаги - увеличенный диаметр труб для удаления влаги (по

сравнению с предыдущей моделью) обеспечивает значительно более эффективное удаление влаги - мощная вакуумная технология еще быстрее и эффективнее удаляет влагу из рабочей камеры для поджаристой корочки, хрустящей панировки, красивого рисунка гриль и приятного аромата, при этом заботясь о том, чтобы продукты не пересушивались

- Геометрия рабочей камеры - с помощью улучшенной геометрии рабочей камеры воздушные потоки оптимизированы таким образом, чтобы энергия еще равномернее распределялась по всем уголкам для быстрого приготовления благодаря мощному подводу энергии к продуктам
- Свежий пар - 100% гигиеничный и свежий пар - точная температура пара и максимальное насыщение обеспечивают превосходное качество блюд - таким образом, даже деликатные блюда не пересушиваются; в ходе очистки выполняется автоматическое удаление накипи из парогенератора
- Вентилятор - направление вращения и скорость вентилятора интеллектуально регулируются в зависимости от продукта, количества и состояния - создается индивидуальный рисунок движения, который интеллектуально модулирует воздух и переносит энергию туда, где она необходима; если того требует управление микроклиматом, вентиляторы могут вращаться в разных направлениях при скорости до 120 км/ч

○ Обеспечивает одинаковый результат приготовления на каждом уровне загрузки

- Концепция интуитивного управления обеспечивает оптимальную поддержку пользователей и минимизирует ошибки
- iProductionManager - берет на себя планирование производственных процессов и показывает, когда и какие блюда можно приготовить вместе, позволяет загружать на один уровень 2 разных продукта, оптимизирует рабочие процессы, экономит время и энергию
- Ручные режимы работы
- Высокие резервы мощности позволяют в самое короткое время достигнуть температуры приготовления даже при загрузке в рабочую камеру большого объема продуктов глубокой заморозки
- Динамическое распределение воздушных потоков благодаря оптимальной геометрии рабочей камеры и мощному приводу вентилятора, который интеллектуально адаптирует направление и скорость движения к готовящемуся продукту для превосходного качества блюд даже при полной загрузке аппарата
- Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора быстро реагирует и останавливает вентилятор при открытии дверцы, что обеспечивает дополнительную безопасность
- Высокопроизводительный парогенератор гарантирует 100% гигиеничный пар и высокое насыщение паром даже в низкотемпературной зоне для превосходного качества блюд
- Интеллектуальный 6-точечный термозонд - гарантирует, что продукты всегда будут приготовлены идеально и гигиенически безопасно
- Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей - плавное регулирование напора струи и эргономичное обслуживание значительно облегчают основную очистку и промывание аппарата, встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают

оптимальную безопасность и соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарская ассоциация предприятий газо- и водоснабжения)

- Встроенный Wi-Fi - iCombi Pro легко подключается к интернету и к вашему смартфону для соединения с ConnectedCooking
- Индикация энергопотребления - отображение энергопотребление отдельного процесса приготовления или в течение всего дня - данные можно просмотреть на дисплее, а также выгрузить
- Система очистки iCareSystem:
 - Эффективная очистка и удаление накипи - распознает текущий уровень загрязнения, отображает его и рекомендует очистку, в том числе количество чистящего средства и удалителя накипи для достижения оптимального результата, позволяя экономить до 50% чистящих средств и до 30% воды
 - Предлагает 9 программ очистки на выбор:
 - Сильная очистка в обычном режиме
 - Сильная очистка в экорежиме (меньше чистящих средств и воды, поэтому более длительный цикл очистки)
 - Средняя очистка в обычном режиме
 - Средняя очистка в экорежиме
 - Легкая очистка в обычном режиме
 - Легкая очистка в экорежиме
 - Сверхбыстрая очистка
 - Мойка без таблеток
 - Ополаскивание
 - Функция сверхбыстрой промежуточной мойки - позволяет выполнять сверхбыструю очистку примерно за 12 минут, тем самым экономя до 50% времени и чистящих средств даже при стандартной очистке (по сравнению с предыдущей моделью)
 - Позволяет создать индивидуальный график очистки в соответствии с вашим временем работы и требованиям к гигиене и сохранить его
- Светодиодное освещение рабочей камеры и отдельных уровней загрузки - энергоэкономично, долговечно и практически не нуждается в обслуживании
- Мигающий сигнал внутренней подсветки указывает на то, какой уровень требует внимания
- Усовершенствованная геометрия рабочей камеры, увеличенная скорость удаления влаги за счёт большего количества вентиляторов позволяют загружать на 50% больше продуктов (по сравнению с предыдущей моделью)
- Дверца рабочей камеры с тройным стеклом с теплоотражающим покрытием обеспечивает минимальный уровень потерь тепла и экономию до 10% затрат на энергию; все стекла можно разъединить, их очистка не составляет труда - видимость остается хорошей даже спустя годы
- Вставное уплотнение дверцы может выдерживать температуру до 300 °C и чрезвычайно прочно; в случае необходимости замены ее можно выполнить без специальных инструментов или необходимости в вызове специалиста

Дополнительные характеристики:

- Производительность в день: от 150 до 300 порций
- Вместимость: 10x GN 2/1
- Давление воды: от 0,15 до 0,6 МПа
- Мощность:
 - Потребляемая: 37,4 кВт
 - Режим "Сухой жар": 36 кВт
 - Режим "Пар": 36 кВт
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Предохранитель: 3x 63 А

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Мощность	37.4 кВт
Ширина	1072 мм
Глубина	1042 мм
Высота	1014 мм
Вес (без упаковки)	179 кг
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Установка	настольный
Количество уровней	10
Подключение	380 В
Тип и размер габаритов и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм), GN 2/1 (646x530 / 620x530 мм)

Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Старая цена	3658234
Бренд	Rational
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240544&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240490&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240268&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239610&hd=2&autoplay=0

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.