



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-2/1

Пароконвектомат **\*\*Rational iCombi Classic 20-2/1\*\*** 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 TFT-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-20-2-1/>

Цена: 4906572.00 руб.



### Характеристики

|          |                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|
| Высота   | 1807 мм                                                                   |
| Ширина   | 1082 мм                                                                   |
| Глубина  | 1117 мм                                                                   |
| Мощность | Потребляемая 67,9 кВт<br>Режим "Сухой жар": 66 кВт<br>Режим "Пар": 54 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**

|                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Режим "Пар"                          | 54 кВт                                     |
| Вместимость                          | 20х GN 2/1                                 |
| Подключение                          | 380 В                                      |
| Потребляемая                         | 67,9 кВт                                   |
| Давление воды                        | от 1 до 6 бар                              |
| Сливная труба                        | DN 50                                      |
| Предохранитель                       | 3х 100 А                                   |
| Режим "Сухой жар"                    | 66 кВт                                     |
| Вес (без упаковки)                   | 304 кг                                     |
| Труба подачи воды                    | 3/4"                                       |
| Панель управления                    | электронная                                |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1, GN 1/1                             |
| Количество уровней                   | 20                                         |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °С                            |
| Страна-производитель                 | Германия                                   |
| Способ образования пара              | бойлер                                     |
| Производительность в день            | от 300 до 500 порций                       |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 646х530 / 620х530 мм, 530х325 / 500х300 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.