



# 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 газ

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-gaz/>

Цена: 5544871.00 руб.



### Характеристики

|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| Высота   | 1807 мм                                    |
| Ширина   | 1082 мм                                    |
| Глубина  | 1117 мм                                    |
| Мощность | Природный газ<br>Режим "Сухой жар": 80 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": 51 кВт<br><br>Сжиженный газ:<br><br>Режим "Сухой жар": 80 кВт<br>Режим "Пар": 51 кВт<br><br>Труба подачи воды: 3/4" |
| Режим "Пар"             | 51 кВт                                                                                                                           |
| Вместимость             | 20х GN 2/1                                                                                                                       |
| Подключение             | газ                                                                                                                              |
| Давление воды           | от 1 до 6 бар                                                                                                                    |
| Природный газ           | Режим "Сухой жар" 80 кВт<br>Режим "Пар": 51 кВт                                                                                  |
| Сжиженный газ           | Режим "Сухой жар" 80 кВт<br>Режим "Пар": 51 кВт                                                                                  |
| Сливная труба           | DN 50                                                                                                                            |
| Предохранитель          | 1х 16 А                                                                                                                          |
| Режим "Сухой жар"       | 80 кВт                                                                                                                           |
| Вес (без упаковки)      | 371 кг                                                                                                                           |
| Панель управления       | электронная                                                                                                                      |
| Тип гастроемкости       | GN 2/1, GN 1/1                                                                                                                   |
| Подключение к сети      | 1х 16 А                                                                                                                          |
| Количество уровней      | 20                                                                                                                               |
| Температурный режим     | от 30 до 300 °С                                                                                                                  |
| Страна-производитель    | Германия                                                                                                                         |
| Способ образования пара | бойлер                                                                                                                           |



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                     |                                               |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Подача / подключение газа           | 3/4" IG                                       |
| Производительность в день           | от 300 до 500 порций                          |
| Размер габаритов (наруж./внутр.)    | 646x530 / 620x530 мм, 530x325 / 500x300 мм    |
| Макс. номинальная тепловая нагрузка | Природный газ 80 кВт<br>Сжиженный газ: 80 кВт |

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.