



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Rational iCombi Pro 10-2/1

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 самообъясняющими символами.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Концепция интуитивного упр

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-rational-icombi-pro-10-2-1/>



Цена: 3402158.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                                           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Высота      | 1014 мм                                                                   |
| Ширина      | 1072 мм                                                                   |
| Глубина     | 1042 мм                                                                   |
| Мощность    | Потребляемая 37,4 кВт<br>Режим "Сухой жар": 36 кВт<br>Режим "Пар": 36 кВт |
| Режим "Пар" | 36 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**

|                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Вместимость                          | 10x GN 2/1                                 |
| Подключение                          | 380 В                                      |
| Потребляемая                         | 37,4 кВт                                   |
| Давление воды                        | от 0,15 до 0,6 МПа                         |
| Сливная труба                        | DN 50                                      |
| Предохранитель                       | 3x 63 А                                    |
| Режим "Сухой жар"                    | 36 кВт                                     |
| Вес (без упаковки)                   | 179 кг                                     |
| Труба подачи воды                    | 3/4"                                       |
| Панель управления                    | электронная                                |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1, GN 1/1                             |
| Количество уровней                   | 10                                         |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °С                            |
| Страна-производитель                 | Германия                                   |
| Способ образования пара              | бойлер                                     |
| Производительность в день            | от 150 до 300 порций                       |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 646x530 / 620x530 мм, 530x325 / 500x300 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.