



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 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



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

	Режим "Пар": 51 кВт Сжиженный газ: Режим "Сухой жар": 80 кВт Режим "Пар": 51 кВт 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 Режим "Пар": 51 кВт
Сжиженный газ	Режим "Сухой жар" 80 кВт 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 гастростомки (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм, 530x325 / 500x300 мм
Макс. номинальная тепловая нагрузка	Природный газ 80 кВт 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.