



Пароконвектомат Rational CM 61 Plus



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	11
Ширина	847
Глубина	771
Высота	782
Вес (без упаковки)	105.5
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электромеханическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Фирменные функции

Finishing® - Быстро довести блюдо до оптимальной температуры подачи на стол (даже после предварительного охлаждения)

ClimaPlus® - 5-этапное управление микроклиматом в камере

ConnectedCooking® - Сохранение документации HACCP

Cool Down - Быстрое охлаждение камеры

Режимы работы

- Пар от 30 до 130 °C;
- Сухой горячий воздух от 30 до 300 °C;
- Комбинированный режим пар + конвекция от 30 до 300 °C;
- Термозонд: измерение температуры внутри блюда.

Программное управление

- Интуитивно понятная система управления.
- Возможность записать 100 индивидуальных программ приготовления блюд по 6 этапов в ячейки памяти.
- Finishing: система обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол.

- ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации.

Управление климатом

- ClimaPlus: настройка и управление микроклиматом в камере пароконвектомата происходит в 5 этапов (ручной режим и программный).
- Воздух в камере обновляется динамически, тепло распределяется равномерно по всему объему (усовершенствованная аэродинамическая технология).
- Вентилятор имеет 5 скоростей.
- Система удаления влаги из рабочей камеры поддерживает оптимальные условия.
- Cool Down: функция для охлаждения камеры.
- Мощный парогенератор с системой максимально эффективной регулировки.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для gastronorm-емкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 30 до 100 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материал изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);
- Мощность в режимах:
 - Сухой воздух: 10,3 кВт;
 - Влажный воздух: 9 кВт;
- Труба подачи воды: R 3/4"
- Давление водяного потока: от 150 до 600 кПа;
- Сливная труба: DN 50;
- Предохранители: 3 x 16 А;
- Отдельные магнитные клапаны для стандартной и умягченной воды;
- Выбор единицы измерения температуры: градусы °C или фаренгейты °F;
- Ножки регулируются по высоте;
- Возможно жесткое подключение к системе отвода сточных вод в соответствии с SVGW;
- Съёмные навесные рамы поворотного типа;
- Внутреннее стекло снимается;

Очистка от загрязнений

- Автоматическая мойка включает 3 программы очистки пароконвектомата от загрязнений.
- Жировые фильтры не требуют очистки и замены благодаря сепарации жира методом центрифугирования.
- Пароконвектомат оснащен встроенным душирующим устройством, что облегчает его очистку.
- Автоматическое промывание парогенератора с помощью насоса.
- Камера имеет закругленные углы, что соответствует гигиеническим требованиям и упрощает процесс очистки.

Безопасность и нормирование

- Автоматическая блокировка воды (водозащищенность по стандарту IP X 5);
- Встроенный возвратный механизм;
- Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением;
- Безопасность труда достигается за счет продуманной высоты загрузки.

Особенность двери

- Дверь оснащена двойным стеклом с вентиляцией.
- Присутствует теплоотражающее покрытие, что предотвращает нагревание стекла с внешней стороны.
- Встроенный каплесборник имеет постоянный слив (вы застрахованы от попадания воды на пол даже при открытой двери).

Дополнительные опции (заказываются отдельно)

- Термозонд с наружным подключением;
- Дверца с левым упором;
- Встроенная система слива жира;
- Запираемая панель управления;
- Безопасный замок двери;
- Интерфейс Ethernet;
- Подключение к устройству оптимального расхода энергии, беспотенциальный контакт;
- Исполнение для флота.

Что для вас важнее – золотистая хрустящая корочка или насыщенный вкус? Новый пароконвектомат Rational CM 61 Plus не заставляет вас выбирать. Он выполнит обе поставленные задачи безупречно. Кроме этого, он выполнит также безупречно сотни других задач, ведь это тот самый CombiMaster, который за долгое время работы имеет всего одно слово для описания – безупречен!

Пароконвектомат Rational всегда ценился профессиональными поварами за легкость, надежность и функциональность. Новая модель не стала исключением. Помимо хорошо знакомых «родовых» особенностей, она обрела новые плюсы.

Теперь повару доступна **книга рецептов**. Эта мелочь позволяет значительно оптимизировать рабочий процесс. И это только одно из нововведений. Множество инженерных особенностей скрыты от глаз в стальном корпусе. Все эти нововведения не видимы глазу, но каждое из них вносит ощутимый вклад в получение блюда, ради которого ваши клиенты захотят к вам вернуться.

Датчики, благодаря системе контроля микроклимата ClimaPlus, постоянно измеряют влажность в рабочей камере. Происходит постоянная автоматическая регулировка, обеспечивающая соответствия климата в камере настройкам, заданным оператором. Данная функция подключается в ручном режиме и при программном управлении.

Автоматическая сепарация жира, встроенная в вентилятор, очищает воздух в рабочей камере. Блюда получают непревзойденного качества.

Инновационная система контроля электроэнергии обеспечивает такую подачу энергии, которая оптимальна для конкретного процесса приготовления. Это значительно сокращает расходы.

Душирующее устройство обеспечивает плавную регулировку струи при очистке пароконвектомата после работы.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз