



## Пароконвектомат Rational CM 101 Plus (автоматическая мойка)



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	18.6
Ширина	847
Глубина	771
Высота	1042
Вес (без упаковки)	141.5
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электромеханическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

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

### Программное управление

- Интуитивно понятная система управления.
- Возможность записать 100 индивидуальных программ приготовления блюд по 6 этапам 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 GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 80 до 150 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материала изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);
  
- Мощность в режимах:
  - Сухой воздух: 18 кВт;
  - Влажный воздух: 18 кВт;
- Труба подачи воды: R 3/4"
- Давление водяного потока: от 150 до 600 кПа;
- Сливная труба: DN 50;
- Предохранители: 3 x 32 А;
- Отдельные магнитные клапаны для стандартной и умягченной воды;
- Выбор единицы измерения температуры: градусы °C или фаренгейты °F;
- Ножи регулируются по высоте;
- Возможно жёсткое 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 (водозащищённость 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.

Пароконвектомат CM 101 Plus отличается простотой использования в сочетании с серьезным функционалом. Возможность варьировать температуру от 30 до 300 °С и применять три температурных режима позволит создавать кулинарные шедевры в любом заведении общественного питания.

Данный пароконвектомат купить стоит еще и потому, что благодаря **компактным размерам** его можно вписать в интерьер кухни любого кафе или ресторана, а также совместить с другой настольной моделью (Rational CM 61 Plus) для дополнительной экономии места.

Рестораторы по достоинству оценят неприхотливость в эксплуатации и рациональность печи. Конвектомат экономичен буквально во всем: от воды до электроэнергии. Кроме этого, применение системы **ClimaPlus** помогает повару не отвлекаться на постоянную регулировку влажности, так как камера автоматически выставит нужный показатель. У этой системы есть еще один плюс — готовая пища гораздо меньше теряет в весе.

Цена на пароконвектомат соответствует его качеству и надежности составляющих. Наконец, удобные дополнения, например занесение в память машины режима приготовления или несколько скоростей вентилятора с возможностью программирования, делают модель особенно привлекательной.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз