ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

# Пароконвектомат Rational CM 102 Plus

**Цена: 0.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 380 В |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Мощность** | 36.7 |
| **Ширина** | 1069 |
| **Глубина** | 971 |
| **Высота** | 1042 |
| **Вес (без упаковки)** | 166 |
| **Страна-производитель** | Германия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Формат емкостей** | GN 2/1, GN 1/1 |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 2/1 |
| **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 гастроёмкостей GN 1/1, 2/1 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 150 до 300 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материла изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);

- Мощность в режимах:

    - Сухой воздух: 36 кВт;
    - Влажный воздух: 36 кВт;
- Труба подачи воды: R 3/4“
- Давление водяного потока: от 150 до 600 кПа;
- Сливная труба: DN 50;
- Предохранители: 3 x 63 A;
- Отдельные магнитные клапаны для стандартной и умягченной воды;
- Выбор единицы измерения температуры: градусы °C или фаренгейты °F;
- Ножки 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 сепарация 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 Rational CM 102 Plus (бойлер) получил распространение на предприятиях общественного питания. Эта немецкая инновационная печь дает возможность  приготавливать по-настоящему вкусные и полезные блюда в автоматическом режиме.

Система, управляемая электроникой, отключится после того, как блюдо будет готово к подаче. Конвектомат может тушить, жарить, пассировать, готовить на пару, варить, выпекать. Диапазон рабочих режимов от 30 °C до 300 °C, можно использовать пять ступеней регулировки и настройки влажности.

Многие предприниматели желают купить пароконвектомат Rational CM 102 Plus, исходя из того, что печь работает бесшумно, не загрязняя окружающую атмосферу, и при этом потребляет минимум энергии. Вместительность конвектомата составляет **10 гастрономических емкостей типа GN 2/1**. Оборудование, изготовленное из нержавеющей стали высшего качества, является долговечным и надежным, но даже в том случае, если какая-либо деталь выйдет из строя, всегда можно осуществить ее замену. Производитель заботится о сервисном обслуживании фирменного кухонного оборудования и поставляет на отечественный рынок все необходимые запчасти.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз