



Пароконвектомат Rational CM 61G Plus



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	13
Ширина	847
Глубина	771
Высота	782
Вес (без упаковки)	114
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 °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 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.

Газовые горелки

- Газовые горелки RATIONAL являются инновационными с низким уровнем выбросов при горении.
- Высота, включая предохранительное устройство контроля за потоком газа 1012 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3В/Р

- Максимальная номинальная тепловая нагрузка 10,3 кВт/12 кВт;
- Мощность в режиме “Горячий воздух” 10,3 кВт/12 кВт;
- Мощность в режиме “Пар” 9 кВт/11 кВт.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для гастроремокостей 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;
- Материала 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: 1x 16 А;
- Подключение к сети: 1x 16 А;
- 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;
- Высокоэффективный теплообменник.

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 каплеборник 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 61G имеет встроенный парогенератор для лучшего пропекания, систему распределения воздушных потоков, четыре удобных режима работы, программирование из шести этапов, встроенный щуп для быстрого измерения внутренней температуры продуктов.

Такой конвектомат подходит для крупных пекарен, а также ресторанов и кафе. Он справляется со многими задачами, заменяя собой около 40% кухонного оборудования. Вам удастся разумно распределить пространство на кухне, выделив освободившееся место для сотрудников или другой техники.

Газовые горелки Rational имеют награды в области инноваций Немецкой газовой промышленности.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз