



## Пароконвектомат Rational SCC 61 WE



**Цена: 0.00 руб.**

### Фирменные функции

- SelfCookingControl, семь рабочих режимов;
- режим конвектомата (приготовление на пару (от 30° до 130°С), горячий воздух (от 30°С до 300°С), комбинация режимов (от 30°С до 300°С));
- ClimaPlusControl для поддержания микроклимата в камере;
- пять скоростей вентилятора;
- ручная подача пара;
- Cool Down - быстрое охлаждение рабочей камеры;
- HiDensityControl - система распределения энергии в камере;
- встроенный душ
- мультизональный термощуп;
- 350 программ в памяти (до 12 шагов в каждой);
- три ступени регулировки подачи пара;
- CareControl - интеллектуальная система очистки;
- EfficientLevelControl - эффективная обработка продукта при смешанной загрузке;
- разъем USB.

Бойлерный пароконвектомат Rational SCC 61 WE выпущен компанией, которую по праву можно считать лидером на современном рынке теплового оборудования. Объединив в себе все лучшие инженерные наработки и традиции классических печей, аппарат приобрел новый интерфейс управления для более комфортной работы.

Серия Whiteefficiency, представленная в сентябре 2011 года, – это новый виток развития всем известной линии SelfCooking Center. От предыдущего поколения пароконвектомат взял только лучшие черты, а новые инженерные решения сделали его еще более надежным и необычайно экономичным.

Поработав на новом оборудовании, большинство поваров отмечают, что пароконвектомат Rational стал еще более приспособленным к нуждам современной кухни. Симбиоз невероятной мощности и простоты управления – это, несомненно, гарант успеха. Пароконвектомат оснащен усовершенствованным бойлером с повышенной производительностью, новой системой распределения воздуха, а также усовершенствованной системой осушения рабочей камеры. Именно благодаря этим новшествам и их слаженной совместной работе вы всегда получите

ожидаемый, безукоризненный результат.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз