ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Rational CM 62G Plus

Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	28
Ширина	1069
Глубина	971
Высота	782
Вес (без упаковки)	160
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.

Газовые горелки

- Газовые горелки RATIONAL являются иннновационными с низким уровнем выбросов при горении.
- Высота, включая предохранительное устройство контроля за потоком газа 1087 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3B/P

- Максимальная номинальная тепловая нагрузка 28/31 кВт;
- Мощность в режиме “Горячий воздух” 28/31 кВт;
- Мощность в режиме “Пар” 21/23 кВт.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для гастроёмкостей GN 1/1, 2/1 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 60 до 160 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материла изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);

- Мощность в режимах:

    - Сухой воздух: 28 кВт;
    - Влажный воздух: 21 кВт;
- Труба подачи воды: R 3/4“
- Давление водяного потока: от 150 до 600 кПа;
- Сливная труба: DN 50;
- Предохранители: 1x 16 A;
- Подключение к сети: 1x 16 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.

Выполняемые пароконвектоматом функции по обработке и приготовлению продуктов проводятся в автоматическом режиме, что делает его незаменимым помощником на кухнях, где готовятся разные (в том числе и сложные) блюда в средних и больших объемах.

Пароконвекционная печь управляется электромеханическим способом, режим приготовления продуктов регулируется электронным устройством (функция активного управления микроклиматом в камере Clima Plus). Быстрое охлаждение камеры осуществляется при помощи функции Cool down. Вы можете купить пароконвектомат Rational CM 62G Plus, если хотите задавать разные программы, выбирая ячейки на панели управления (всего предусмотрено 100 ячеек из 6 этапов).

Встроенный температурный щуп контролирует степень готовности и состояние продуктов. Используя конвектомат, можно жарить, варить, тушить, пассировать, выпекать, причем все витамины и полезные вещества сохранятся, а вкус приготовленной еды будет отменным. Кроме того, у пароконвектомата есть встроенный ручной душ с функцией регулировки струи и блокированием подачи воды.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз