Вернуться к товару Пароконвектомат Rational CM 101G Plus

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

Пароконвектомат Rational CM 101G Plus

Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	22
Ширина	847
Глубина	771
Высота	1042
Вес (без упаковки)	143
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электромеханическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип гастроемкости/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 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 1272 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3B/P

- Максимальная номинальная тепловая нагрузка 22 кВт/24 кВт;
- Мощность в режиме “Горячий воздух” 22 кВт/24 кВт;
- Мощность в режиме “Пар” 20 кВт/22 кВт.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для гастроёмкостей 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;
- Материла изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);

- Мощность в режимах:

    - Сухой воздух: 22 кВт;
    - Влажный воздух: 20 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;
- Высокоэффекттивный теплообменник.

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 CM 101G Plus заменяет сразу несколько кухонных приспособлений, поэтому вы сможете жарить, тушить, готовить на пару или гриле или любым другим способом. Стоит отметить, что несмотря на многофункциональность, печь позволяет приготовить по-настоящему вкусные и полезные блюда: технология обработки сохраняет все витамины и полезные вещества. Воздушные потоки распределяются оптимально, что гарантирует равномерную обработку блюд.

Задуматься о том, чтобы купить пароконвектомат, стоит в первую очередь рачительным рестораторам: данная модель работает на газе, что экономично само по себе. Благодаря генератору пара камера нагревается быстро и равномерно, а блюдо не подгорает. При необходимости получить хрустящую корочку уровень влажности может быть быстро снижен даже при загруженной камере.

К услугам повара три температурных режима, программируемые скорости вентилятора и возможность занести в память программы приготовления определенных блюд (могут содержать до 6-ти шагов). Таким образом, цена на пароконвектомат быстро компенсируется вариативностью возможностей его применений и экономичностью.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз