Вернуться к товару Пароконвектомат Rational CM 102G Plus

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

Пароконвектомат Rational CM 102G Plus

Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	45
Ширина	1069
Глубина	971
Высота	1042
Вес (без упаковки)	196
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 1347 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3B/P

- Максимальная номинальная тепловая нагрузка 45/50 кВт;
- Мощность в режиме “Горячий воздух” 45/50 кВт;
- Мощность в режиме “Пар” 40/44 кВт.

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: 45 кВт;
    - Влажный воздух: 40 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.

Пароконвектомат Rational CM 102G Plus обладает всеми характеристиками, необходимыми для быстрого приготовления пищи. Он не занимает много площади, обладает средним весом для своих размеров, оптимально расходует электроэнергию и не отнимает много времени на процесс монтажа. Модель будет незаменимым помощником любого повара, ведь она не имеет ничего лишнего.

Купить пароконвектомат Rational CM 102G Plus стоит владельцам кафе и ресторанов, ведь данное приобретение сразу увеличит количество блюд в меню. Кроме того, скорость их приготовления увеличится в несколько раз.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз