



Пароконвектомат Rational CM 201G Plus



Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	бойлер
Мощность	44
Ширина	879
Глубина	791
Высота	1782
Вес (без упаковки)	284
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электромеханическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Цена: 0.00 руб.

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 °С;
- 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 2087 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3В/Р

- Максимальная номинальная тепловая нагрузка 44/48 кВт;
- Мощность в режиме “Горячий воздух” 44/48 кВт;
- Мощность в режиме “Пар” 38/40 кВт.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для gastronormов GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 150 до 300 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материала изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);
- Мощность в режимах:
 - Сухой воздух: 44 кВт;
 - Влажный воздух: 38 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 °С 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 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.

Немецкий пароконвектомат Rational CM 201G Plus имеет весь список функций, характерных для серии «CombiMaster». К ним следует отнести набор автоматических программ и удобное электромеханическое управление. Эти два бонуса делают работу с такой моделью невероятно простой.

Печь способна работать в паровом режиме (температура 30-130°С) и режиме конвекции воздуха (30-130°С), которые можно комбинировать между собой. Модель Rational CM 201G Plus имеет 100 встроенных программ и пять уровней регулировки влажности.

Купить пароконвектомат следует не только для заведений общественного питания, но и для столовых в школах или больницах. Таким образом, процесс приготовления пищи будет отнимать меньше времени и улучшит ее качество.

Rational CM 201G Plus обладает средними габаритами и небольшим весом, что способствует его быстрому монтажу и экономии занимаемой площади. Какие-то особые условия не потребуются, ведь данная модель весьма неприхотлива и работает от розетки в 220 вольт.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз