



## Пароконвектомат Rational CM 202G Plus



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Подключение                | газ                 |
| Количество уровней         | 20                  |
| Способ образования пара    | бойлер              |
| Мощность                   | 90                  |
| Ширина                     | 1084                |
| Глубина                    | 996                 |
| Высота                     | 1782                |
| Вес (без упаковки)         | 354                 |
| Страна-производитель       | Германия            |
| Гарантия                   | 12 мес.             |
| Категория                  | Пароконвектоматы    |
| Управление                 | электромеханическое |
| Формат емкостей            | GN 2/1, GN 1/1      |
| Тип гостроемкости/противня | GN 2/1              |
| 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 °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 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 90/100 кВт;
- Мощность в режиме "Горячий воздух" 90/100 кВт;
- Мощность в режиме "Пар" 51/56 кВт.

## Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для гастрорёмок GN 1/1, 2/1 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 300 до 500 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материала изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);
- Мощность в режимах:
  - Сухой воздух: 90 кВт;
  - Влажный воздух: 51 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 °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 сепарации 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 каплеборник 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 202G Plus хорошо известен благодаря своему функционалу, который включает в себя **100 программ** управления (шесть шагов в каждой); быстрое и безопасное охлаждение рабочей камеры (Cool Down); термощуп; пять скоростей вращения вентилятора; USB-интерфейс.

Пароконвекционная печь будет незаменимой вещью на кухнях заведений общественного питания. Это все потому, что она позволяет при минимальных затратах готовить полезную и здоровую пищу.

Пароконвектомат CM 202G Plus, работающий на газу, прост в процессе монтажа, а также, несмотря на свои габариты, не занимает много места на кухне. Следует лишь напомнить, что для повышения безопасности данный печь лучше всего присоединить к вытяжному шкафу или дымоходу. И эту задачу лучше доверить профессионалам своего дела, которые сделают монтаж правильно.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз