Вернуться к товару Пароконвектомат Rational SCC 101G 5 Senses

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Rational SCC 101G 5 Senses



Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	0.39
Ширина	847
Глубина	776
Высота	1042
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	174
Управление	электронное

Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

iCookingControl - 7 режимов автоматической готовки

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

ILevelControl (ILC) - Одновременное приготовление блюд

iCC-Cockpit - Обозреватель микроклимата в графическом режиме

iCC-Messenger - Автоматические настройки на экране

iCC-Monitor - Обзор настроек

MyDisplay - Корректировка функций экрана

Efficient CareControl - Автоматическая очистка камеры и парогенератора

HiDensityControl - Оптимальное потребление мощности

Режимы работы

- Пар: от 30 до 130 °C;
- Горячий воздух: от 30 до 300 °C;
- Комбинированный режим влажного воздуха (пар) и горячего (жар): от 30 до 300 °C.

Режимы автоматического приготовления блюд с iCookingControl

1. Выпечка;
2. Гарниры и овощи;
3. Рыба;
4. Птица;
5. Мясо;
6. Яйца и десерты;
7. Finishing®.

Программное управление

- 1200 различных программ приготовления блюд;
- до 12 шагов в каждой программе;
- 5 ступеней расстойки с возможностью программирования;
- Переустановка времени и даты включения аппарата;
- Использование собственных изображений для блюд;
- С одного дисплея можно управлять сразу несколькими пароконвектоматами, при условии, что они относятся к одной сети;
- Finishing®: точное распределение тепла и влажности в рабочей камере, регулировка по точке росы RATIONAL, быстрое доведение блюд до состояния "подачи на стол";
- MyDisplay: можно убрать с экрана все неиспользуемые функции;
- ILevelControl (ILC): отображает блюда, которые могут быть приготовлены одновременно, осуществляет контроль каждого уровня загрузки, корректирует время приготовления блюд в соответствии с загрузкой, учитывает открывания дверей, сообщает о скорректированных параметрах.

Автоматика

- iCC-Messenger: информирует об автоматических настройках процесса приготовления;
- iCC-Monitor: организует обзор всех автоматических настроек;
- ConnectedCooking®: вывод HACCP-документации;
- На дисплее отображается руководство по эксплуатации с учетом выполняемой операции;
- Самообучающая система управления учитывает действия пользователя и автоматически настраивается в соответствии с ними;
- Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением, требуемым для текущего процесса;
- 10 самых часто выбираемых блюд автоматически отображаются на экране;
- Обновление программного обеспечения через встроенный USB-интерфейс или Ethernet.

Управление климатом

- iCC-Cockpit: графический обозреватель микроклимата в рабочей камере на текущий момент;
- ClimaPlus - автоматическая регулировка микроклимата с точностью до процента;
- Панель управления отображает текущие параметры;
- Воздушные потоки в камере распределяются динамически с помощью реверсивного 5-ти скоростного программируемого вентилятора;
- Встроенный тормоз вентилятора;
- Cool Down: обеспечивает максимально быстрое охлаждение рабочей камеры пароконвектомата.

Газовые горелки

- Газовые горелки RATIONAL являются иннновационными с низким уровнем выбросов при горении.
- Высота, включая предохранительное устройство контроля за потоком газа 1281 мм.
- Подача / подключение газа: R 3/4“

Природный газ/ сжиженный газ 3В/Р

- 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.

Очистка от загрязнений

- Автоматическая система очистки осуществляет перенастройку параметров в зависимости от давления.
- Парогенератор автоматически очищается от загрязнений и накипи.
- 7 ступеней очистки без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время.
- Пароконвектомат сам напоминает о необходимости очистки автоматическими оповещениями, в которых указывается требуемая степень и количество средства очистки, необходимое для устранения загрязнения.
- Ручной душ оснащен встроенным возвратным механизмом.
- Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует технического обслуживания со стороны персонала.
- Efficient CareControl: определяет наличие загрязнений и накипи и устраняет их в автоматическом режиме.
- Все данные по уровню загрязнения камеры и парогенератора отображаются на дисплее.

Диагностика и самотестирование

- Установлен аварийный термостат рабочей камеры и парогенератора.
- Определение идеального цикла приготовления блюда по имеющемуся примеру в зависимости от внутренней температуры исходного продукта. Обеспечивает запись цикла для приготовления максимально качественных блюд по примеру без использования термозонда с автоматическим учетом объема загрузки.
- Присутствует самотестирование системы.
- Система способна обучаться автоматически с учетом действий пользователя.
- Термокерн измеряет температуру в 6 точках, оснащен системой автоматической коррекции ошибок.
- Вспомогательное позиционирующее устройство для термокерна в комплекте.
- Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений.

Особенность двери

- Трехслойная дверь рабочей камеры оснащена воздушной прослойкой.
- Два внутренних стекла с теплоотражающим специальным покрытием открываются для простоты очистки.
- Ручка двери с функцией захлопывания.
- Встроенный в дверцу поддон предназначен для конденсата.

Дополнительные характеристики

- Количество порций в день: 80-150 штук;
- Продольная загрузка: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN;
- Материал с внутренней и внешней стороны: сталь DIN 1.4301 специального назначения;
- Давление воды: от 150 до 600 кПа;
- Труба подачи воды: 3/4";
- Сливная труба: 50 мм;
- Ёмкости: 10 x 1/1 GN;
- Потребляемая мощность: 0,39 кВт;
- Подключение к сети: 1 NAC 230 В;
- Предохранители: 1 x 16 А;
- U-образные профильные направляющие;
- 6-точечный термозонд со вспомогательным позиционирующим устройством;
- небольшая высота загрузки (верхний уровень на высоте 1,6 м);
- Рабочая камера и уровни загрузки имеют светодиодную подсветку;
- Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW;
- Согласно VDE допускается эксплуатация оборудования без мониторинга со стороны оператора;
- Регулируемые по высоте ножки;
- Цоколь аппарата с уплотнением по периметру.

Дополнительные опции

- Дистанционное управление пароконвектоматом с помощью мобильного приложения и программного обеспечения.
- Система KitchenManagement - автоматическое получение через сеть информации протокола HACCP с одного до 30 аппаратов.
- Combi-Duo - комбинация из двух конвектоматов, установленных друг на друга.
- Левый упор дверцы.

Теперь вы можете готовить практически все горячие блюда – от первого до десертов – в одной рабочей камере, не опасаясь несовместимости продуктов, смешивания вкусов и запахов – об этом позаботится уникальная разработка немецких инженеров, фирменная функция **iLevelControl**. Аппарат самостоятельно проанализирует объём и свойства продуктов – и примет наиболее верное решение, которое, впрочем, вы можете корректировать в процессе работы.

- Особая конструкция направляющих препятствует случайному падению контейнеров в процессе извлечения. Визуальный контроль осуществляется сквозь прозрачную дверцу с теплоотражающим покрытием.
- Управлять пароконвектоматом необычайно просто: на **сенсорном дисплее** автоматически отображаются наиболее популярные блюда вашей кухни – те, которые вы готовите чаще всего. Одно лёгкое касание – и после анализа количества продуктов машина сама начнёт готовить в вашем фирменном стиле.
- Новая конструкция **бойлерного парогенератора** делает насыщение камеры влагой ещё более эффективным. Даже при температуре +30 градусов высокая плотность пара гарантирована – что открывает безграничные кулинарные возможности.
- Данная модель отличается не только оптимальным распределением воздушных потоков, но и уникальной запатентованной системой сепарации жира, благодаря которой не нужно чистить и менять фильтры. Воздух, который нагнетается вентилятором, всегда чист и свеж.


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз