



Пароконвектомат Rational SCC 102 5 Senses



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	36.7
Ширина	1069
Глубина	976
Высота	1042
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	213
Управление	электронное
Формат емкостей	GN 2/1, GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат Rational SCC 102 5 Senses серии SelfCookingCenter предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющими символами.

Особенности:

- 1200 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов
- 3 ступени подачи пара:
 - Пар: от 30 до 130 °С
 - Горячий воздух: от 30 до 300 °С
 - Комбинация пара и горячего воздуха: от 30 до 300 °С
- iCookingControl - 7 режимов автоматического приготовления:
 - Finishing@ для простого ввода желаемых результатов с автоматической настройкой идеального цикла приготовления
 - Выпечка
 - Блюда из яиц и десерты
 - Гарниры и овощи
 - Блюда из рыбы
 - Блюда из птицы
 - Блюда из мяса
- 5 программируемых ступеней расстойки

- HiDensityControl® (HDC) - запатентованная система распределения энергии в рабочей камере
 - ILevelControl (ILC) - смешанные загрузки с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки в зависимости от вида и объема загружаемых продуктов, а также количества открытых дверцы
 - Efficient CareControl - определяет наличие загрязнений и накипи и автоматически их устраняет
 - Cool Down - быстрое охлаждение рабочей камеры с помощью вентилятора
 - iCC-Cockpit - графический обзор текущего микроклимата в рабочей камере
 - iCC-Messenger - информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления
 - iCC-Monitor - обзор всех автоматических настроек процесса приготовления
- Режим записи: определение идеального цикла приготовления в зависимости от температуры внутри продуктов, используемых для примера, для последующего использования без термозонда, с автоматическим учетом объема загрузки
 - Функция самотестирования
 - Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением
 - Управление несколькими аппаратами с одного дисплея (аппараты должны быть подключены к одной сети)
 - Самообучающаяся система управления автоматически настраивается с учетом действия пользователя
 - Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, с системой автоматической коррекции ошибок при неправильной установке и вспомогательное позиционирующее устройство для термокерна
 - Автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором, регулируемая в зависимости от давления в гидросети
 - Автоматическая очистка и удаление накипи из парогенератора
 - 7 ступеней очистки без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время
 - Автоматическое напоминание о необходимости выполнить очистку с указанием степени очистки и количества очистителя в зависимости от степени загрязнения
 - Ручной душ со встроенным возвратным механизмом
 - Вывод HACCP-данных и обновление ПО через встроенный интерфейс USB или Ethernet
 - Руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учетом выполняемой операции
 - Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания
 - Возможность предустановки времени включения (можно задать дату и время)
 - Управление микроклиматом: измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента. Фактическая влажность в рабочей камере настраивается и отображается на панели управления
 - Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
 - Аварийный термостат парогенератора и рабочей камеры
 - Индикация уровней загрязнения и обслуживания на дисплее
 - Материал внутри и снаружи: специальная сталь DIN 1.4301
 - Цоколь аппарата с уплотнением по периметру
 - Динамическое распределение воздушных потоков с помощью реверсивного вентилятора с 5 программируемыми скоростями
 - Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора
 - Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки
 - Трехслойная дверца камеры с воздушной прослойкой, 2 открываемыми внутренними стеклами (для легкой очистки) с теплоотражающим специальным покрытием
 - Дверная ручка с функцией захлопывания
 - Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW
 - Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала
 - Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Производительность в день: от 150 до 300 порций
- Давление воды: от 150 до 600 кПа
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: 50 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Дистанционное управление аппаратом с помощью ПО и мобильного приложения
- Система KitchenManagement - автоматическое получение через сеть всех важных данных протокола HACCP с одного или нескольких аппаратов (до 30)
- Левый упор дверцы

- Combi-Duo - комбинация из двух аппаратов, установленных просто один над другим



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз