



Пароконвектомат Rational CM 62 Plus



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	22.3
Ширина	1069
Глубина	971
Высота	782
Вес (без упаковки)	125.5
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

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 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.

Дополнительные характеристики

- Разъём USB;
- Загрузка для гастрорёмок GN 1/1, 2/1 продольно;
- Расстояние между направляющими 68 мм;
- Количество порций в день: от 60 до 160 штук;
- Высота загрузки до 1600 мм;
- Материала изготовления сталь 304 (DIN 1.4301);
- Мощность в режимах:
 - Сухой воздух: 21,8 кВт;
 - Влажный воздух: 18 кВт;
- Труба подачи воды: R 3/4"
- Давление водяного потока: от 150 до 600 кПа;
- Сливная труба: DN 50;
- Предохранители: 3 x 32 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 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.

Высокопроизводительный пароконвектомат Rational CombiMaster 62 Plus (с электромеханическим управлением) применяется на предприятиях общественного питания для приготовления горячих блюд. Он способен работать в режиме пара (при температуре от 30 до 130 градусов) и режиме горячей конвекции (от 30 до 300 градусов).

Пароконвекционная печь предусматривает четыре режима работы, что дает возможность быстро и без лишних трудозатрат готовить вкусную, разнообразную и полезную пищу. Параметры влажности и конвекционного обдува можно менять, регулировать, чередовать их последовательность. Важно, что при таком способе приготовления еды сохраняются все полезные вещества и витамины, продукты не пригорают, поскольку равномерно обрабатываются горячим воздухом или паром.

Программы приготовления пищи задаются автоматически и контролируются электронным механизмом. Рекомендуется купить пароконвектомат Rational CM 62 Plus для предприятий быстрого питания, кафе, бистро, пиццерий и других бюджетных заведений общественного питания. Используя в повседневной работе этот конвектомат, можно жарить мясо, пассировать овощные заправки, выпекать кондитерские изделия и приготавливать другие блюда. У печи есть встроенная система быстрого охлаждения рабочей камеры, а также предусмотрен USB-интерфейс.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз