



Пароконвектомат Rational CM 61 (без автоматической мойки)



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	11
Ширина	847
Глубина	771
Высота	782
Вес (без упаковки)	105.5
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электромеханическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат Rational CM 61 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Пароконвектомат в наличии может быть как старого, так и нового образца. Просьба уточнять у менеджеров модификацию модели.

Режимы работы:

- Пар: от 30 до 130 °С - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара
- Сухой жар: от 30 до 300 °С - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон
- Комбинация: от 30 до 300 °С - объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка)

Особенности:

- Интуитивная система управления
- Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов
- ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка.

- Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления
- Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол
 - ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются
 - Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла
 - Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки
 - Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры
 - Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд
 - 5 скоростей вентилятора
 - Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание
 - Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность и соответствие требованиям EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения)
 - Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено
 - Термозонд
 - Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки
 - Активная система удаления влаги из рабочей камеры
 - Разъём USB
 - Продольная загрузка для гастроёмкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
 - Дверь с вентилируемым двойным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключаящим нагрев внешнего стекла
 - Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу

Дополнительные характеристики:

- Количество порций в день: от 30 до 100
- Мощность в режиме:
 - Сухой жар: 10,3 кВт
 - Пар: 9 кВт
- Труба подачи воды: R 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Давление воды: от 150 до 600 кПа
- Предохранители: 3x 16 А
- Максимальная высота загрузки: 1600 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Запираемая панель управления
- Интерфейс Ethernet
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Дверца с левым упором
- Безопасный замок дверцы
- Встроенная система слива жира
- Термозонд с наружным подключением
- Исполнение для флота



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз