



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

Пароконвектомат Rational SCC 101 5 Senses (600x400 мм)



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	18.6
Ширина	847
Глубина	771
Высота	1042
Вес (без упаковки)	132.5
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное
Формат емкостей	GN 1/1, 600x400 мм
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/3
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат Rational SCC 101 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 °C
 - Горячий воздух: от 30 до 300 °C
 - Комбинация пара и горячего воздуха: от 30 до 300 °C
- 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 80 до 150 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