

Пароконвектомат Rational SCC 61 5
Senses (печь Электро с
парогенератором)



(Цена со склада в г.Москва)

465 452 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат серии Rational SCC 61 5 Senses серии SelfCookingCenter - верный помощник на профессиональных кухнях ресторанов и отелей, а также при обслуживании кейтеринговых мероприятий. Данная серия пароконвектоматов обладает 5-ю умениями: чувствовать, распознавать, думать, учиться и общаться. Эти особенности придают моделям уникальность. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющимися символами. Преимущества: 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 открытой 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3547
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11
Ширина, мм	847
Глубина, мм	776
Высота, мм	782
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	112,5
Вес в упаковке, кг	128
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

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
-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 НАССР-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 -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 -Регулируемые по высоте
ножки Дополнительные характеристики:
Количество порций в день.....30-80
Расстояние между уровнями.....68 мм
Тип гастроемкости.....GN 1/1, GN
1/2, GN 2/3, GN 1/3, GN 2/8 Размер
гастроемкости
(наруж./внутр.).....530x325 / 500x300
мм, 325x265 / 300x238 мм, 325x176 / 300x150
мм, 352x325 / 329x300 мм Давление
воды.....от 150 до 600 кПа
Труба подачи воды.....3/4"
Сливная труба.....50 мм
Предохранители.....3 x 16 А 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