Пароконвектомат Rational SelfCookingCenter 061

(Цена со склада в г.Москва)

568 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Максимально функциональный пароконвектомат Rational SCC 61 WE – идеальное решение для ресторанов, баров, кафетериев. В пароконвектоматах PATIONAL с системой SelfCooking Center Whitefficiency уходит в прошлое необходимость сложного программирования, установки параметров обработки, контроля над процессами приготовления. Достаточно просто выбрать соответствующий продукт и задать требуемую степень приготовления. Система SelfCooking Control Whitefficiency самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Описание Rational SelfCooking Center® 61 7 режимов автоматического приготовления: -блюда из мяса; -блюда из птицы; -блюда из рыбы; -гарниры и овощи; -блюда из яиц и десерты; -выпечка; -регенерация Finishing®. Ручные режимы пароконвектомата: -влажный жар +30...+130 °C; -сухой жар +30...+300 °C; -комбинированный режим +30...+300 °C. Дополнительные функции: измерение температуры внутри продукта в 6 точках; HiDensityControl® — равномерное распределение тепла, воздуха и влажности в рабочей камере; подача пара при +30...+260 °C в режиме сухого жара или комбинированном режиме; 5 скоростей вентилятора; Cool Down — быстрое охлаждение рабочей камеры; режим понижения мощности для электрических моделей (1/2 энергии); память данных HACCP и вывод через USB-интерфейс;

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3551
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	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	110
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

память аппарата на 350 программ, содержащих до 12 шагов; система CalcDiagnose System® CDS контролирует степень загрязнения парогенератора; сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений; система автоматической мойки Efficient CareControl®; ILevelControl — эффективная обработка при смешенном приготовлении; метод деликатного приготовления «Дельта-Т»; установки единицы измерения температуры, акустического сигнала и контрастности дисплея; программа удаления накипи в парогенераторе, управляемая с помощью меню. Оснащение: -сенсорный экран с понятными символами для максимальной простоты обслуживания; -температурный зонд, измерение в 6 точках; -вспомогательное позиционирующее устройство для температурного зонда; -мощный генератор свежего пара; -индикация фактических и заданных значений и предупреждений о неисправностях, например о нехватке воды; -часы реального времени, 24 часа; -предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха; -встроенный ручной душ с возвратным механизмом, встроенное устройство перекрывания воды и плавная регулировка струи; -система подачи воздуха RATIONAL; -встроенный тормоз крыльчатки вентилятора; -сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра; -двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом; -дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, открывается одной рукой — для настольных моделей; -дверная ручка с функцией захлопывания и блокировкой, открывается одной рукой — для напольных моделей; -фиксированные положения двери, 120°/180°; -всесторонняя теплоизоляция; -вставное, легко заменяемое уплотнение двери; -материал внутри и снаружи — специальная сталь DIN 1.4301; -продольная загрузка 6x1/1, 10x1/1 и 20x1/1, для гастроемкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8; -продольная загрузка 6x2/1, 10x2/1 и 20x2/1, для гастроемкостей GN 2/1, 1/1; -гигиеничная рабочая камера без стыков, со скругленными углами; -дно рабочей камеры в форме ванны для обеспечения безопасности при скоплении жидкости; -галогеновая подсветка рабочей камеры; -доступ к сервисной дверце находится спереди; -направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки; -съемные поворотные навесные рамы (настольные модели) с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира.	