

Пароконвектомат RATIONAL
SelfCookingCenter 101



(Цена со склада в г.Москва)

917 070 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат SelfCookingCenter® 101 whiteefficiency® отличается исключительно высоким качеством и эффективностью приготовления блюд. Автоматическая запатентованная система HiDensityControl® в любое время гарантирует абсолютную равномерность обработки. Аппарат оборудован высокопроизводительным парогенератором, обладает инновационной системой распределения воздушных потоков и передачи тепла, а также исключительно эффективной системой удаления влаги. Пароконвектомат располагает большим резервом мощности, необходимым для идеального контроля за точным взаимодействием энергии, времени, тепла, влажности и движения воздуха. Три рабочих режима на выбор: 1. Пар 30-130 °C – это качественное и быстрое тушение, пассеровка, бланширование и приготовление на пару при точной температуре. Продукты при этом сохраняют все питательные свойства, цвет и присущий им аромат. 2. Сухой жар - 30-300 °C. Новый стандарт качества. Приготовьте хрустящие стейки и котлеты, нежное рыбное филе, румяную выпечку и картофель. Благодаря постоянной подаче горячего воздуха все будет идеально прожарено. Просто выберите желаемый результат – хрустящая корочка или максимальная сочность-и получите именно то, что хотели. 3. Комбинация пара и сухого жара 30-300 °C.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3552
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,6
Ширина, мм	776
Глубина, мм	847
Высота, мм	1042
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	135
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

Сочетание горячего воздуха и пара позволяет готовить продукты в идеальных условиях. Влажный горячий воздух не пересушивает продукты, при этом сокращается потеря их веса. Щадящий режим сохраняет в блюдах максимальное количество витаминов и питательных веществ, делая их полезными и здоровыми. Добейтесь особенного вкуса дрожжевой выпечки, гратенов или жаркое за более короткое время, по сравнению с другим кухонным оборудованием. Инновационные технологии от RATIONAL: 1. Доступна функция дистанционного управления. Подключите Ваш SelfCookingCenter® к сети, управляйте им и контролируйте процесс при помощи своего Phone на расстоянии. 2. Оптимальная безопасность и гигиена. Используйте для очистки аппарата ручной душ с возвратным механизмом и экономьте при этом воду, за счет автоматической блокировки воды и возможности регулирования напора струи. Система сепарации жира при помощи центрифужного метода убирает необходимость заменять и чистить жировые фильтры. 3. ClimaPlus Control® - показатели влажности диагностируются системой при помощи датчиков с точностью до процента. Аппарат автоматически восстановит нужный баланс в камере - удалит излишнюю влагу или, напротив, добавит ее. Технические характеристики модели: - Тип емкостей: 10x1/1 GN - Производительность: 80-150 порций/день. - Патрубок для подсоединения к водопроводу: R ¾. - Сливной патрубок: DN 50. - Допустимое давление воды: 0,15-0,6 кПа.