

**Пароконвектомат RATIONAL CMP 101**  
**Электро с душем**



(Цена со склада в г.Москва)

**620 018 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Парококетомат RATIONAL Combi Master CMP 101 способен заменить такие стандартные тепловые кухонные агрегаты как: плиту с духовкой, жарочный шкаф, пекарский шкаф и другое оборудование. Он имеет 5 рабочих режимов (горячий воздух, пар, низкотемпературный пар, регенерация и комбинированный режим) для приготовления самых разнообразных блюд. Автоматическая регулировка микроклимата рабочей камеры подстраивается под обрабатываемый продукт, гарантируя поджаристую корочку, хрустящую панировку или особенную сочность. Во время приготовления различных блюд одновременно, не происходит смешения запахов и вкусов, и при этом продукты сохраняют все полезные свойства, витамины и микроэлементы. Контролировать температуру внутри продукта чрезвычайно просто, используя специальный температурный зонд (термошуп) с одной точкой измерения. Информация о температуре выводится на электромеханическую панель CombiMaster. Модель пароконвектомата CMP 101 имеет 50 программируемых циклов приготовления, которые содержат до 6 этапов каждый и которые можно настраивать и изменять в зависимости от потребностей. Технические характеристики: -Количество уровней: 10 (GN1/1) -Мойка: Ручная (душевое устройство встроенное) -Тип нагрева:

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3554
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,6
Ширина, мм	847
Глубина, мм	771
Высота, мм	1042
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	бойлерное
Вес нетто, кг	135,5
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

Электрический	-Тип управления:
Электромеханическое	Combi MASTER
-Скорости	вентилятора: 5
(программируемые)	-Программирование:
50 программ (до 6 шагов каждая)	
-Технология: Cool Down	(быстрое
охлаждение рабочей камеры)	-Термошуп:
Да (одноточечного измерения)	