Пароконвектомат RATIONAL CMP 061 Электро с душем

(Цена со склада в г.Москва)

338 460 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат RATIONAL CMP 061 - оборудование, предназначенное специально для оснащения профессиональной кухни. Кроме того, один лишь такой аппарат заменяет собой сразу несколько типов профессионального теплового оборудования, что позволяет экономить рабочее пространство, при этом качество блюд остаётся на неизменно высоком уровне. В данной модели предусмотрено шесть уровней, при этом обработка производится одинаково равномерно на каждом из уровней, что обеспечивается за счёт использования в RATIONAL Combi Master 61 PLUS инновационной системы воздушных потоков, а также за счёт продуманной и оптимизированной геометрии внутреннего объема рабочей камеры. Данная модель даёт возможность программировать до пятидесяти рецептов, каждый из которых может включать в себя до шести этапов приготовления. Приготовление блюд при этом осуществляется в режимах пар, конвекция, а также сочетание пара и конвекции. Режимы работы: Пар: от 30 до 130 °C - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара Сухой жар: от 30 до 300 °C - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон Комбинация: от 30 до 300 °C - объединяет в себе все преимущества горячего пара

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3555
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11
Ширина, мм	771
Глубина, мм	847
Высота, мм	782
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	110
Вес в упаковке, кг	121
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

(короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка) Особенности: -Интуитивная система управления -Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов -ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка. Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления -Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол -ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются -Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла -Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки -Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры -Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд -5 скоростей вентилятора -Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание -Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность -Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено -Термозонд -Автоматическая мойка с 3 программами очистки -Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки -Активная система удаления влаги из рабочей камеры -Разъём USB -Продольная загрузка для гастроёмкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 -Дверь с вентилируемым двойным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешнего стекла -Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу Дополнительные характеристики: Количество порций в день.....от 30 до 100 Мощность в режиме: Сухой жар.....10,3 кВт Пар.....9 кВт Труба подачи воды.....R 3/4“ Сливная труба.....DN 50 Давление воды.....от 150 до 600 кПа Предохранители.....3x 16 A Максимальная высота загрузки.....1600 мм