Пароконвектомат RATIONAL SCC 201

(Цена со склада в г.Москва)

1 557 463 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Rational SCC 201 5 Senses серии SelfCookingCenter предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющими символами. Особенности: 1200 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов 3 ступени подачи пара: Пар: от 30 до 130 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24570
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	37
Ширина, мм	879
Глубина, мм	791
Высота, мм	1782
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
Тип парообразования	бойлерный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	бойлерное
Вес нетто, кг	259
Вес в упаковке, кг	294
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1000x1000x2200
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

Горячий воздух: от 30 до 300 °C Комбинация пара и горячего воздуха: от 30 до 300 °C 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 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 открытий 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 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) Самообучающая 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 HACCP-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 Материал внутри и снаружи: специальная сталь DIN 1.4301 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 Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала Регулируемые по высоте ножки Дополнительные характеристики: Производительность в день: от 150 до 300 порций Давление воды: от 150 до 600 кПа Труба подачи воды: 3/4" Сливная труба: 50 мм 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	