Пароконвектомат RATIONAL SCC 101G 5 Senses газовый

(Цена со склада в г.Москва)

1 055 055 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Rational SCC 101G 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 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27147
Производитель	RATIONAL (Рациональ)
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Газ
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,39
Ширина, мм	847
Глубина, мм	776
Высота, мм	1042
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	174
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

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 80 до 150 порций Давление воды: от 150 до 600 кПа Труба подачи воды: 3/4" Сливная труба: 50 мм Напряжение: 220 В Опции (приобретаются дополнительно): 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	