

Описание товара Пароконвектомат Rational CM

Plus 202G газ/душ



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 202G газ/душ – немецкое тепловое оборудование для профессиональных кухонь заведений питания или пищепроизводств.
- Оснащается тележкой для загрузки стойки с противнями в камеру, надежным электронным управлением, системой контроля расхода энергоносителей.
- Особенности модели:
- температурный диапазон:
- +30...+300 °C (пар до +130 °C), три вида нагрева:
- с пароувлажнением, с конвекцией, конвекция + пар;
- возможность внесения до 100 программ, разделенных на 6 этапов;
- сепарация жира в автоматическом режиме (метод центрифугирования) – нет посторонних запахов, замена или очистка жировых фильтров – отсутствует;
- возможность быстрого охлаждения камеры при включении и функции Cool Down, активная система удаления влаги;
- контроль климата в камере посредством функции ClimaPlus:
- автокоррекция влажности в соответствии с пользовательскими настройками, ручное или автоматическое управление (внесение в программу), пять ступеней настройки/регулировки;
- специальная функция для корректировки времени подачи блюда на стол – Finishing®;
- автоматическая очистка в трех режимах;
- ConnectedCooking – функция для визуального отображения данных с подключенных аппаратов, а также автосохранения документов НАССР;
- инновационная аэродинамическая технология – особая геометрия камеры и динамическое распределение потоков воздуха для равномерной температуры в камере.
- Комплектация:
- корпус и камеры облицованы шлифованной пищевой сталью;

- пятискоростной вентилятор;
- установлен порт USB, встроенный термометр;
- ручное душирующее устройство, плавная корректировка мощности струи;
- дверка с встроенным каплесборником, постоянный слив даже при открытой дверке;
- двойное вентилируемое стекло с защитным теплоотражающим покрытием для исключения нагрева внешнего стекла;
- система уплотнителей для герметичности камеры – низкие теплопотери, выход пара;
- автоблокировка подачи воды и возвратный механизм – обеспечение безопасности согласно требованиям ассоциации SVGW.

Характеристики

Количество уровней	20
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/1
Высота, мм	1782 мм
Длина, мм	1084 мм
Ширина, мм	996 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.