

Описание товара Пароконвектомат Rational CM

Plus 101G газ/душ



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 101G газ/душ – профессиональная модель с множеством функций для идеального результата готовки и газовым нагревом.
- Отличает модели серии высокая энергоэффективность и простое управление, что существенно облегчает работу персонала, а также эффективная система регулировки парогенератора.
- Особенности модели:
- режимы приготовления – нагрев с пароувлажнением (30...130 °C), нагрев с конвекцией (сухой жар, 30...300 °C), комбинированный:
- пар + конвекция;
- встроенная память на 100 рецептов, по 6 этапов приготовления, электронное управление/контроль функций;
- сбор (сепарация) жира методом центрифугирования в автоматическом режиме – нет необходимости в замене/очистке фильтра, удаление посторонних запахов;
- автоматическая очистка – 3 программы;
- аэродинамическая технология нового образца позволяет равномерно распределять динамические потоки теплого воздуха за счет особой геометрии камеры;
- контроль потребления энергоресурсов для обеспечения энергоэффективности;
- возможность подключения к нескольким аналогичным пароконвектоматам для корректировки параметров или сохранения документов НАССР – обеспечивается системой ConnectedCooking;
- активная система влагоудаления, а также функция Cool Down для охлаждения камеры;
- ClimaPlus – управление микроклиматом с пятиступенчатой настройкой и регулировкой, ручное или автоматическое управление при включении в программу, автоматическая корректировка влажности в соответствии с заданной программой;
- Finishing® – функция для разделения времени готовки и подачи блюда.
- Комплектация:

- корпус и камера облицованы пищевой шлифованной сталью;
- возвратный механизм/автоблокировка воды для обеспечения безопасности в соответствии с требованиями ассоциации SVGW;
- дверка с распашным механизмом и двойным вентилируемым стеклом с теплоотталкивающим покрытием;
- интегрированный в дверку каплесборник со сливом при открытой или закрытой дверке;
- 5 скоростных режимов вентилятора;
- установлен термозонд и порт USB;
- полная герметичность камеры за счет системы уплотнителей;
- ручной встроенный душ с плавной корректировкой мощности напора.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1042 мм
Длина, мм	847 мм
Ширина, мм	776 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.