

Описание товара Пароконвектомат Rational CM

Plus XS



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus XS – компактное, multifunctionalное электрооборудование классической конструкции для преимущественно ручного управления.
- Конкурентоспособные преимущества модели:
- оптимизация расхода продуктов, снижение потребления электроэнергии и затрат времени, превосходный результат готовки.
- Особенности модели:
- программируемая:
- имеется до 100 программ, не более 6 шагов каждая, для автоматизации отдельных процессов приготовления;
- выбор – нажатием кнопки;
- активное управление климатом в варочной камере:
- датчики постоянно измеряют уровни влажности и автоматически поддерживают их в соответствии с настройками, при необходимости влажность добавляется или удаляется из камеры автоматически;
- есть возможность изменения влажности вручную;
- автоматическая очистка – выбор уровня очистки, полная очистка в ночное время;
- пять скоростей конвекции;
- 20-80 загрузок в сутки.
- Режимы использования серии CombiMaster® Plus:
- пар – от 30 ° C до 130 ° C:
- контроль температуры, максимальная насыщенность пара;
- идеален для приготовления овощей и деликатной продукции;
- конвекция воздуха – от 30 ° C до 300 ° C:
- наличие резерва мощности при максимальных загрузке и температуре, можно готовить даже из

замороженных продуктов, появляется румяная корочка и сочность;

- комбинированный пар – от 30 ° C до 300 ° C;
- пар в сочетании с циркуляцией, отсутствие потерь в объеме и массе у продуктов, не требуется переворачивать продукт при готовке, аппетитный аромат, цвет и хрустящая корочка;
- Finishing® - управление температурой выдачи блюд:
- от быстрого охлаждения до бережного поддержания горячими (на подносах, тарелках или в контейнерах).
- Стандартная комплектация:
- парогенератор с новым регулятором пара;
- высокоэффективный осушитель варочной камеры;
- 6 уровней загрузки на размер 2/3 GN;
- двойная застекленная дверь с теплоотражающим покрытием;
- встроенная дверная капельница.
- Опции:
- левосторонняя навеска двери;
- замок;
- порт Ethernet;
- сетевое управление:
- ConnectedCooking.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °C
Количество уровней	6
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 2/3
Высота, мм	567 мм
Длина, мм	655 мм
Мощность, кВт	5.7 кВт

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.