Коммерческое предложение от 11.06.2025

Наименование товара: **Пароконвектомат Rational SCC 61 5 senses**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-scc-61-5-senses

Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 61 5 senses – профессиональное тепловое оборудование для приготовления жареных блюд и на пару, десертов и выпечки.
- Отличие моделей серии – большое количество функций и вспомогательных систем, возможность программирования и управления процессом на расстоянии, посредством объединенной панели.
- Особенности модели:
- основные режимы (температура до 300 ºС) – пар/конвекция/комбинированный;
- управление режимами и функциями:
- сенсорная панель с TFT экраном (8,5 дюймов), память рассчитана на 1200 программ, разбитых на 12 этапов, специальный режим записи лучшего результата для готовки без термощупа;
- программы iCC-Monitor/iCC-Messenger/iCC-Cockpit – графический обзор текущего микроклимата в камере, обзор всех автонастроек и информация о текущих автоматических настройках;
- система HDC (HiDensityControl®) – патент компании, равномерное распределение тепла;
- таймер включения печи – установка времени и даты;
- режим Finishing® и 7 автоматических режимов приготовления – функция iCookingControl;

- пять программ для расстойки тестовых заготовок;
- для обновления программного обеспечения или передачи данных HACCP используется встроенный порт USB или Ethernet;
- система интеллектуального приготовления – ILevelControl:
- загрузка различных продуктов/блюд на разные уровни для одновременной готовки, контроль приготовления с учетом объема и типа продукта, количества открытий дверки;
- Cool Down – охлаждение камеры при помощи вентилятора;
- контрольная функция для определения степени загрязнения печи и определения количества очистителя с напоминанием о необходимости очистки;
- авторежим очистки Efficient CareControl – возможность очистки без присутствия персонала (ночное время), удаления накипи, 7 ступеней очистки;
- система самодиагностики.
- Комплектация:
- обшивка камера/корпус – коррозионностойкая сталь DIN 1.4301;
- душирующее устройство с возвратным механизмом;
- распашная дверка – термозакаленное стекло с защитным теплоотражающим покрытием, тройное, воздушная прослойка, два съемных стекла;
- термостат для защиты от перегрева камеры и парогенератора;
- жироудаление при помощи сепарации;
- вентилятор – 5 программируемых скоростей, тормоз крыльчатки, реверс;
- ножки с функцией корректировки высоты;
- подсветка камеры – светодиодная.

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	6xGN 1/1
Высота, мм	782 мм
Длина, мм	847 мм
Ширина, мм	771 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.