

Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

101 5 senses



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 101 5 senses – профессиональное электрооборудование для современных кухонь.
- Основные преимущества модели – многофункциональность:
- возможность приготовления выпечки, жареных и пареных блюд, десертов.
- Особенности модели:
- оснащен тремя режимами – пар, конвекция и пар/конвекция, температура нагрева до 300 С;
- электронный контроль и управление – сенсорная панель:
- экран 8,5 дюймов, TFT, память на 1200 шт.
- 12-шаговых программ, режим записи идеального цикла для повторения без использования термодатчика;
- iCC-Monitor/iCC-Messenger/iCC-Cockpit – обзор автонастроек, информация о текущих автонастройках, графический обзор текущего микроклимата в камере;
- контрольная функция iCookingControl – 7 автоматических режимов приготовления, а также режим Finishing®;
- пять программ для расстойки;
- обновление программного обеспечения, передача данных HACCP – порт USB или Ethernet;
- равномерное распределение тепла в рабочей камере – запатентованная система HiDensityControl® (HDC);
- система ILevelControl – интеллектуальное приготовление:
- одновременное приготовление нескольких различных продуктов с контролем каждого блюда с учетом вида и объема продукта, а также количества открытий камеры;
- предварительный разогрев – установка времени включения, дата и время;
- система быстрого охлаждения при помощи конвекции – Cool Down;
- функция для контроля степени загрязнения с напоминанием об очистке и количестве

очистителя;

- чистка в авторежиме (система Efficient CareControl), 7 ступеней очистки без контроля персонала, удаление накипи из парогенератора.
- Комплектация:
- термоядер с 6-ю точками измерения, система автокоррекции установки;
- вентилятор реверсивный – встроенный тормоз, 5 программируемых скоростей;
- распашная дверка – трехслойная, 2 съемных внутренних стекла, теплоотражающее покрытие;
- светодиодная подсветка;
- система жироподделения (сепарация), без жирового фильтра;
- защитный термостат камеры и парогенератора;
- встроенный душ с возвратным механизмом;
- обшивка наружная/внутренняя – сталь коррозионностойкая DIN 1.4301;
- корректировка высоты ножек.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	10xGN 1/1
Высота, мм	1042 мм
Длина, мм	847 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	18,6 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.