

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational SCC 201 5 senses

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-scc-201-5-senses>



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 201 5 senses – вместительное крупногабаритное оборудование для приготовления разнообразных блюд от мясных и рыбных основных блюд до выпечки и десертов.
- Оснащается системой равномерного распределения энергии в камере – HiDensityControl®.
- Особенности модели:
 - система управления самообучающаяся, память на 1200 персональных программ (12 шагов), вывод на дисплей инструкции по эксплуатации в соответствии с выполняемым процессом;
 - система сепарации жира позволяет обходиться без дополнительного фильтра и техобслуживания;
 - быстрое проветривание камеры – функция Cool Down;
 - iCC-Monitor, iCC-Messenger, iCC-Cockpit – функции обзора и сообщения обо всех автонастройках, а также графическое отображение микроклимата (температура/влажность) в камере;
 - система интеллектуального приготовления ILevelControl – возможность загрузки на разные уровни блюд с разной рецептурой, с контролем каждого уровня и учетом объема и количества открытий дверки;

- iCookingControl – стандартный набор автоматических программ приготовления (7 программ), в том числе режим Finishing®, 5 программируемых режимов расстойки;
- нагрев трех видов – сухой нагрев, нагрев с применением парогенератора и комбинированный режим;
- специальный режим записи цикла с использованием термозонда – возможность повтора программы без использования термозонда с учетом объема продукта;
- Efficient CareControl – контроль загрязнения и образования накипи в бойлере;
- автоматическое удаление, 7 ступеней очистки, индикация степени загрязнения;
- время включения может устанавливаться отдельно для предразогрева, точная корректировка (1 %) и измерение влажности в камере;
- самодиагностика всех процессов и программ.
- Стандартная комплектация:
 - подкатная тележка из коррозионностойкой стали;
 - облицовка камеры и корпуса – сталь пищевая;
 - дверка оборудована тройным стеклопакетом (два съемных стекла для легкой очистки), теплоотражающее покрытие;
 - подсветка камеры и уровней – светодиодная;
 - душевое устройство оборудовано возвратным механизмом;
 - сенсорный дисплей для управления, цветной TFT-монитор (8,5 дюймов), возможность ввода команд для нескольких пароконвектоматов;
 - подключение к сети Ethernet или использование встроенного USB интерфейса (обновление ПО или сохранение документов HACCP);
 - термоядро с программой коррекции ошибок измерений при неправильной установке, количество точек измерения – 6;
 - аварийный термостат для камеры и парогенератора;
 - вентиляторы – 5 программируемых скоростей, реверс, тормоз крыльчатки.

Характеристики

Количество уровней	20
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	20xGN 1/1
Высота, мм	1782 мм
Длина, мм	879 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	37 кВт

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.