

Описание товара Пароконвектомат Rational CM 61 (без автоматической очистки)



Описание

- Пароконвектомат Rational CM 61 (без автоматической очистки) – многофункциональная модель для приготовления большого количества различных блюд, которые могут сформировать практически все меню.
- Устанавливается в ресторанах и кафетериях, столовых и бистро.
- Особенности модели:
 - электрическая модель;
 - полуавтоматическая очистка камеры;
 - пароувлажнение – бойлерного типа, управление как в программируемом, так и в ручном режиме;
 - есть возможность внесения программ приготовления (до 100 шт., до 6 шагов);
 - соблюдается протокол HACCP, сохранение данных автоматически, возможность распечатки данных в форме таблицы или документа PDF;
 - автоматический контроль процесса приготовления – датчики контролируют температуру и влажность, корректировка в автоматическом режиме;
 - пять скоростей вентилятора (конвекции);
 - 30-100 загрузок в день.
- Режимы профессиональной серии CombiMaster® Plus:
 - конвективный нагрев – для создания аппетитной корочки, беспроблемная работа при полной загрузке (резерв мощности нагрева), корректировка температуры +30..+300 °С, возможность приготовления замороженных продуктов;
 - нагрев с пароувлажнением – для деликатных продуктов, также для приготовления диетического меню, постоянный контроль паронасыщения и температуры, режим - +30...+130 °С;
 - комбинированный режим пар + конвекция – пароувлажнение и циркуляция воздуха позволяют

создавать хрустящую корочку снаружи и сочный продукт внутри, практически исключены потери массы и объема продуктов, приготовление со всех сторон (можно не переворачивать блюдо);

- режим Finishing® - для подготовки блюд к выдаче:
- поддержание температуры блюда или быстрое охлаждение.
- Стандартная комплектация:
 - панель управления – электромеханическая;
 - нержавеющие стальные направляющие под 6 уровней 1/1 GN;
 - распашная дверка с двойным термостеклом – вентилируемая, с теплоотражающим покрытием;
 - дверная капельница – встроенная;
 - осушитель рабочей камеры;
 - стальной нержавеющий корпус;
 - подсветка.
- Опционно:
 - дверка с левосторонней установкой;
 - морская версия оборудования;
 - термошуп;
 - подключение к системе оптимизации потребления электроэнергии;
 - порт Ethernet;
 - дверной замок и запираемая панель управления.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Количество уровней	6
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	782 мм
Длина, мм	847 мм
Мощность, кВт	11 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.