

# Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

## 202 5 senses



### Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 202 5 senses – высокотехнологичное термооборудование от немецкого бренда.
- Оборудовано тележкой для загрузки противней, множеством программ и функций для облегчения процесса приготовления, системой повышения энергоэффективности (патент компании) HiDensityControl®.
- Особенности модели:
  - конвективный нагрев, нагрев с парогенератором, комбинированный режим (нагрев до +300 °С);
  - система самотестирования, самообучающаяся программа управления, 1200 ячеек памяти для программ готовки (12 шагов), вывод РЭ во время соответствующего процесса приготовления;
  - интеллектуальное приготовление (iLevelControl) позволяет производить смешанную загрузку с последующим индивидуальным контролем каждого уровня с учетом вида и объема продукта, а также количества открытий камеры;
  - iCookingControl – установленные автоматические режимы готовки (7 шт.), в том числе режим Finishing®;
  - пять программируемых режимов расстойки;
  - функция Efficient CareControl – контроль накопления накипи в парогенераторе и загрязнения камеры с автоматическим удалением, вывод данных о степени загрязнения, 7 ступеней очистки;
  - удаление жира без фильтра, методом сепарации;
  - система климат контроля для корректировки влажности в камере в соответствии с заданными параметрами;
  - функции обзора и вывода данных об автонастройках, а также графического отображения микроклимата – iCC-Monitor, iCC-Messenger, iCC-Cockpit;
- возможность записи программы приготовления с использованием замеров внутренней температуры продукта, что позволяет повторять программу без эксплуатации термозонда и с

- учетом объема продукта;
- снижение температуры в камере после цикла – функция Cool Down;
  - установка даты и времени включения.
  - Стандартная комплектация:
  - цветной монитор 8,5 дюймов (TFT), сенсорный экран с возможностью управления несколькими аппаратами;
  - облицовка внутренняя/наружная – сталь пищевая;
  - 6-ти точечный термокерн с программой корректировки данных измерений при неправильной установке;
  - LED подсветка камеры/уровней;
  - интерфейс USB (также возможно подключение к Ethernet) – вывод документов HACCP и обновление ПО;
  - вентиляторы – реверс, тормоз крыльчатки и пять программируемых скоростей;
  - два аварийных термостата – камера и парогенератор;
  - душирующее устройство оборудовано возвратным механизмом;
  - тройной стеклопакет в дверке (два стекла вынимаются для очистки), покрытие теплоотражающее.

## Характеристики

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Количество уровней         | 20            |
| Тип подключения            | электрический |
| Тип пароувлажнения         | бойлерный     |
| Напряжение                 | 380 В         |
| Тип противня/гастроёмкости | 20xGN 2/1     |
| Высота, мм                 | 1782 мм       |
| Длина, мм                  | 1084 мм       |
| Ширина, мм                 | 996 мм        |
| Мощность, кВт              | 65,5 кВт      |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.