

Описание товара Пароконвектомат 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 открытых 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 НАССР);
- термокерн 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 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.