

Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

201 G газ 5 senses



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 201 G газ 5 senses – вместительное термооборудование для одновременной загрузки большого количества гастроемкостей/противней (оснащается подкатной тележкой).
- Отличие модельного ряда – множество специальных программ и функций, в том числе запатентованная система распределения энергии HiDensityControl®.
- Особенности модели:
 - программирование – 1200 персональных рецептов на 12 этапов, самообучающееся управление, вывод подсказок на экран во время процесса (РЭ), система самодиагностики;
 - возможность установки времени и даты включения;
 - климат контроль – измерение и корректировка влажности с точностью до 1 %;
 - охлаждение и вентиляция камеры – функция Cool Down;
 - iCookingControl – 7 автоматических программ приготовления, режим Finishing® и 5 программ для расстойки;
 - специальные функции обзора и информирования о текущих автонастройках, графическое отображение микроклимата – iCC-Monitor, iCC-Messenger, iCC-Cockpit;
 - способы нагрева – пар (+30...+130 °С), сухой жар и комбинированный (+30...+300 °С);
 - сепарация жира для очистки воздуха в камере, нет необходимости в дополнительном жировом фильтре;
 - ILevelControl – уникальная система интеллектуального приготовления:
 - смешанная загрузка на разные уровни с контролем каждого уровня с учетом вида и объема продукта, количества открытых камеры;
 - режим записи цикла приготовления с измерением внутренней температуры продукта позволяет воспроизводить процесс без использования термометра;
 - контроль загрязнения камеры и скопления накипи в бойлере – Efficient CareControl:

- автоматическая очистка, 7 ступеней, информация о степени загрязнения с напоминанием о времени очистки.
- Стандартная комплектация:
- стальная коррозионностойкая наружная/внутренняя облицовка;
- сенсорное управление – цветной дисплей 8,5 дюймов, возможность управления несколькими пароконвектоматами;
- дверка оборудована тройным стеклопакетом с теплоотражающим покрытием (съемные два стекла);
- душевое устройство – выдвижное, возвратный механизм;
- для камеры и парогенератора установлены аварийные термостаты;
- вентиляторы с тормозом крыльчатки и реверсом, 5 программируемых скоростей;
- термозонд на шесть точек измерения, автокоррекция ошибок при неправильной установке;
- встроенный порт USB для обновления ПО или вывода данных НАССР (возможно подключение к сети Ethernet);
- светодиодная подсветка камеры и уровней.

Характеристики

| | |
|----------------------------|-----------|
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газовый |
| Тип пароувлажнения | бойлерный |
| Напряжение | 220 В |
| Тип противня/гастроёмкости | 20xGN 1/1 |
| Высота, мм | 1782 мм |
| Длина, мм | 879 мм |
| Ширина, мм | 791 мм |

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.