

Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

101 G газ 5 senses



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 101 G газ 5 senses – модель профессионального оборудования с газовым нагревом.
- Расширенные возможности программирования и система HiDensityControl® (патент компании), обеспечивающая распределение энергии в рабочей камере.
- Особенности модели:
- запись до 1200 индивидуальных программ готовки, 12 этапов приготовления, вывод на экран руководства по эксплуатации в процессе готовки, самообучающаяся система управления;
- режим приготовления с паром (+30...+130 °C), конвективный нагрев и комбинированный режим (+30...+300 °C);
- iCookingControl – 7 стандартных режимов готовки, режим Finishing® (корректировка времени для подготовки блюда к выдаче), 5 режимов расстойки (программируемые);
- ILevelControl – интеллектуальное приготовление:
- возможность загрузки различных блюд одновременно – контроль каждого уровня загрузки;
- режим записи цикла с учетом внутренней температуры продукта – позволяет последующее приготовление без использования термозонда, автоматический учет объема загрузки;
- обзор автонастроек и информация о текущих настройках – iCC-Monitor и iCC-Messenger, графический обзор микроклимата – функция iCC-Cockpit;
- управление микроклиматом в камере (установка влажности с точностью до 1 %), установка времени включения;
- отсутствует жировой фильтр – встроенная система сепарации жира;
- охлаждение (проветривание) камеры – функция Cool Down;
- Efficient CareControl – система контроля образования накипи и загрязнений с автоматическим удалением, 7 ступеней очистки, автоматическое напоминание о необходимости очистки;
- система самотестирования.

- Стандартная комплектация:
- TFT-монитор (8,5 дюймов, цветной), сенсорный экран (предусмотрена возможность управления несколькими аппаратами с одного дисплея);
- термометр с 6-ю точками измерения, автокоррекция ошибок при установке;
- вентиляторы оснащены реверсом и 5-ю скоростями, а также тормозом крыльчатки;
- ручной душ с плавной корректировкой мощности напора;
- парогенератор и камеры оборудованы аварийным термостатом;
- встроенный интерфейс USB для обновления ПО или вывода данных НАССР (или через Ethernet);
- внутренняя светодиодная подсветка камеры/уровней;
- тройное стекло дверки (два стекла вынимаются для чистки), теплоотражающее покрытие;
- внутренняя/наружная облицовка из пищевой стали.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	10xGN 1/1
Высота, мм	1042 мм
Длина, мм	847 мм
Ширина, мм	771 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.