

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational CM Plus 201/душ

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-cm-plus-201-dush>



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 201/душ – вместительное термооборудование для крупных заведений питания.
- Модель и серию отличает множество функциональных возможностей при готовке, что позволяет обеспечивать отличный результат.
- Простое интуитивно понятное управление, парогенератор высокой мощности.
- Особенности модели:
 - три способа приготовления – пар (до +130 °С), конвекция (сухой жар, до +300 °С) и комбинированный;
 - пар + конвекция;
 - электронный контроль работы и управление функциями/системами, возможность внесения в память до 100 программ на 6 шагов;
 - подключение к аналогичным пароконвектомам, вывод данных на дисплей, сохранение документов НАССР – функция ConnectedCooking;
 - контроль влажности и температуры в камере (микроклимат), корректировка параметров в авторежиме – функция ClimaPlus;
 - 5 ступеней настройки, ручное управление либо включение в программу приготовления;

- специальная система для разделения времени приготовления и времени подачи блюда клиенту – Finishing®;
- система быстрого удаления пара из камеры или охлаждения – Cool Down;
- равномерное распределение тепла за счет динамических потоков воздуха и специальной геометрии камеры – новая аэродинамическая технология;
- три программы автоматической очистки;
- автоматическая система сепарации жира методом центрифугирования – очистка воздуха от посторонних запахов, не требует замены/очистки фильтров;
- контроль потребления энергии при нагреве – точный расчет для приготовления.
- Комплектация:
 - подкатная тележка для противней/гастроёмкостей;
 - дверка с двойным вентилируемым стеклом, теплоотражающее покрытие для сохранения внешнего стекла холодным, интегрированный каплесборник – слив при открытой/закрытой дверце;
 - облицовка камеры/корпуса – сталь коррозионностойкая;
 - вентилятор с пятью скоростями работы;
 - порт USB и термозонд – в наличии;
 - полная герметичность камеры за счет системы уплотнителей;
 - встроенный душ (ручной) с плавной корректировкой напора;
 - в соответствии с требованиями безопасности швейцарской ассоциации SVGW, оснащается автоблокировкой подачи воды и возвратным механизмом.

Характеристики

Количество уровней	20
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1782 мм
Длина, мм	879 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	37 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.