

## Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational SCC 202 5 senses

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-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