

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 °C), сухой жар и комбинированный (+30...+300 °C);
- 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 камер;
- 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 (съёмные 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.