

Описание товара Пароконвектомат Rational CM

Plus 102/душ



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 102/душ – multifunctional thermoequipment of European production.
- Distinguishes simple intuitively understandable control, powerful steam generator with precise humidity regulation in the chamber, which allows achieving excellent results, has a number of auxiliary functions.
- Features of the model:
- preparation of dishes with the help of three modes – dry heat (convection), steam (up to +130 °C) and combined mode;
- electronic control of functions/mode control – memory for 100 recipes, divided into 6 stages;
- function of control and microclimate correction – ClimaPlus:
- automatic humidity correction in accordance with the specified parameters, humidity control sensors, 5-step setting, automatic or manual control;
- possibility of connection to analog equipment and saving documents HACCP – function ConnectedCooking;
- Finishing® – system of sequential division of cooking time and serving time of the dish;
- function of fast cooling – Cool Down, as well as fast steam removal;
- uniform distribution of heat in the chamber due to the latest aerodynamic technology and special chamber geometry;
- special system of centrifugation (separation) of fat, allowing to do without cleaning or replacement of filters, eliminating odors in the chamber;
- automatic washing system – 3 programs;
- precise energy consumption control.
- Equipment:

- пятискоростной вентилятор;
- стальная коррозионностойкая облицовка камеры/корпуса;
- система эластичных уплотнителей – полная герметизация камеры при закрытой дверке;
- оснащение дверки – интегрированный каплесборник с постоянным сливом даже при открытой двери, двойное вентилируемое стекло с теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешней поверхности;
- в наличии порт USB и термозонд;
- душирующее устройство с плавной регулировкой напора струи, встроенное;
- автоматическая блокировка подачи воды, возвратный механизм (европейские требования безопасности).

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/1
Высота, мм	1042 мм
Длина, мм	1069 мм
Ширина, мм	971 мм
Мощность, кВт	36,7 кВт

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.