

Описание товара Пароконвектомат Rational CM 61 (без автоматической очистки)



Описание

- Пароконвектомат Rational CM 61 (без автоматической очистки) – multifunctional model for preparing a large quantity of different dishes, which can form practically all menu.
- Installed in restaurants and cafeterias, canteens and fast food.
- Features of the model:
 - electric model;
 - semi-automatic cleaning of the chamber;
 - steam humidification – boiler type, control both in programmable, and in manual mode;
 - there is a possibility of entering cooking programs (up to 100 items, up to 6 steps);
 - compliance with HACCP, automatic saving of data, possibility of printing data in the form of a table or PDF document;
 - automatic control of the cooking process – sensors control temperature and humidity, correction in automatic mode;
 - five fan speeds (convection);
 - 30-100 loads per day.
- Modes of the professional series CombiMaster® Plus:
 - convection heating – for creating appetizing crust, trouble-free work at full load (reserve power), temperature correction +30...+300 °C, possibility of preparing frozen products;
 - heating with steam humidification – for delicate products, also for preparing a diet menu, constant control of steam saturation and temperature, mode - +30...+130 °C;
 - combined steam + convection – steam humidification and air circulation allow

создавать хрустящую корочку снаружи и сочный продукт внутри, практически исключены потери массы и объема продуктов, приготовление со всех сторон (можно не переворачивать блюдо);

- режим Finishing® - для подготовки блюд к выдаче;
- поддержание температуры блюда или быстрое охлаждение.
- Стандартная комплектация:
 - панель управления – электромеханическая;
 - нержавеющие стальные направляющие под 6 уровней 1/1 GN;
 - распашная дверка с двойным термостеклом – вентилируемая, с теплоотражающим покрытием;
 - дверная капельница – встроенная;
 - осушитель рабочей камеры;
 - стальной нержавеющий корпус;
 - подсветка.
- Опционно:
 - дверка с левосторонней установкой;
 - морская версия оборудования;
 - термощуп;
 - подключение к системе оптимизации потребления электроэнергии;
 - порт Ethernet;
 - дверной замок и запираемая панель управления.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °C
Количество уровней	6
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	782 мм
Длина, мм	847 мм
Мощность, кВт	11 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.