

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational CM Plus 102/душ

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-cm-plus-102-dush>



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 102/душ – многофункциональное термооборудование европейского производства.
- Отличает простое интуитивно понятное управление, мощный парогенератор с точной регулировкой влажности в камере, что позволяет добиваться превосходного результата, имеет множество вспомогательных функций.
- Особенности модели:
- приготовление блюд при помощи трех режимов – сухой жар (конвекция), пар (до +130 °С) и комбинированный режим;
- электронное управление функциями/контроль режима – память на 100 рецептов, разбитых на 6 этапов;
- функция управления и корректировки микроклимата – ClimaPlus;
- автокорректировка влажности в соответствии с заданными параметрами, контрольные датчики влажности, 5-ти ступенчатая настройка, автоматическое или ручное управление;
- возможность подключения к аналогичному оборудованию и сохранения документов НАССР – функция ConnectedCooking;
- Finishing® – система последовательного разделения времени готовки и времени подачи блюда;

- функция быстрого охлаждения – Cool Down, а также быстрое пароудаление;
- равномерное распределение тепла в камере за счет новейшей аэродинамической технологии и особой геометрии камеры;
- специальная система центрифугирования (сепарации) жира, позволяющая обходиться без очистки или замены фильтров, избавляющая от запаха в камере;
- система автомойки – 3 программы;
- точный контроль расхода энергии.
- Комплектация:
- 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 носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.