

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational SCC 101 G газ 5 senses

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-scc-101-g-gaz-5-senses>



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 101 G газ 5 senses – модель профессионального оборудования с газовым нагревом.
- Расширенные возможности программирования и система HiDensityControl® (патент компании), обеспечивающая распределение энергии в рабочей камере.
- Особенности модели:
- запись до 1200 индивидуальных программ готовки, 12 этапов приготовления, вывод на экран руководства по эксплуатации в процессе готовки, самообучающаяся система управления;
- режим приготовления с паром (+30...+130 °C), конвективный нагрев и комбинированный режим (+30...+300 °C);
- iCookingControl – 7 стандартных режимов готовки, режим Finishing® (корректировка времени для подготовки блюда к выдаче), 5 режимов расстойки (программируемые);
- ILevelControl – интеллектуальное приготовление:
- возможность загрузки различных блюд одновременно – контроль каждого уровня загрузки;
- режим записи цикла с учетом внутренней температуры продукта – позволяет последующее приготовление без использования термозонда, автоматический учет объема загрузки;
- обзор автонастроек и информация о текущих настройках – iCC-Monitor и iCC-Messenger,

- графический обзор микроклимата – функция iCC-Cockpit;
- управление микроклиматом в камере (установка влажности с точностью до 1 %), установка времени включения;
 - отсутствует жировой фильтр – встроенная система сепарации жира;
 - охлаждение (проветривание) камеры – функция Cool Down;
 - Efficient CareControl – система контроля образования накипи и загрязнений с автоматическим удалением, 7 ступеней очистки, автоматическое напоминание о необходимости очистки;
 - система самотестирования.
 - Стандартная комплектация:
 - TFT-монитор (8,5 дюймов, цветной), сенсорный экран (предусмотрена возможность управления несколькими аппаратами с одного дисплея);
 - термометр с 6-ю точками измерения, автокоррекция ошибок при установке;
 - вентиляторы оснащены реверсом и 5-ю скоростями, а также тормозом крыльчатки;
 - ручной душ с плавной корректировкой мощности напора;
 - парогенератор и камеры оборудованы аварийным термостатом;
 - встроенный интерфейс USB для обновления ПО или вывода данных НАССР (или через Ethernet);
 - внутренняя светодиодная подсветка камеры/уровней;
 - тройное стекло дверки (два стекла вынимаются для чистки), теплоотражающее покрытие;
 - внутренняя/наружная облицовка из пищевой стали.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	10xGN 1/1
Высота, мм	1042 мм
Длина, мм	847 мм
Ширина, мм	771 мм

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.