

## Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational CM Plus 62/душ

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-cm-plus-62-dush>



### Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 62/душ – европейское термооборудование для профессиональных кухонь заведений общепита.
- Предназначено для приготовления мясных и рыбных блюд, гарниров и выпечки.
- Оснащен современной системой эргономичного расхода энергии.
- Особенности модели:
  - управление и корректировка параметров – электромеханические переключатели, цифровые дисплеи с подсветкой;
  - возможность программирования – 100 ячеек памяти, 6-ти этапные программы;
  - система парогенерации, сухой и паровой нагрев, а также комбинированный режим (пар +30...+130 °С, конвекция +30...+300 °С);
  - особая форма камеры для равномерного распределения тепла, новейшая аэродинамическая разработка;
  - снижение температуры в камере после готовки – функция Cool Down, активная система для влагоудаления;
  - подготовка блюд к времени выдачи – функция Finishing®;
  - контроль влажности и температуры с автокорректировкой в соответствии с заданными

параметрами – активная система ClimaPlus:

- 5-ти ступенчатая регулировка, ручной/авторежим (в составе программы);
- ConnectedCooking – функция для связи с аналогичными аппаратами и автосохранения данных НАССР;
- три программы очистки – автомойка;
- сепарация жира в вентиляторе методом центрифугирования – нет жирового фильтра, удаление неприятных запахов.
- Стандартная комплектация:
- стальная коррозионностойкая облицовка корпуса/камеры;
- порт USB и термозонд;
- встроенные каплесборник с постоянным сливом (также при открытой дверке);
- дверка с двойным стеклом:
- теплоотражающее покрытие, вентилируемое;
- система безопасности при подаче воды согласно требованиям ассоциации SVGW;
- вентилятор оснащен 5-ю скоростями;
- полная герметизация камеры за счет системы уплотнителей;
- ручное душирующее устройство – плавная регулировка струи.

## Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/1
Высота, мм	782 мм
Длина, мм	1069 мм
Ширина, мм	976 мм
Мощность, кВт	22,3 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.