

Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

202 5 senses



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 202 5 senses – высокотехнологичное термооборудование от немецкого бренда.
- Оборудовано тележкой для загрузки противней, множеством программ и функций для облегчения процесса приготовления, системой повышения энергоэффективности (патент компании) HiDensityControl®.
- Особенности модели:
 - конвективный нагрев, нагрев с парогенератором, комбинированный режим (нагрев до +300 °С);
 - система самотестирования, самообучающаяся программа управления, 1200 ячеек памяти для программ готовки (12 шагов), вывод РЭ во время соответствующего процесса приготовления;
 - интеллектуальное приготовление (iLevelControl) позволяет производить смешанную загрузку с последующим индивидуальным контролем каждого уровня с учетом вида и объема продукта, а также количества открытий камеры;
 - iCookingControl – установленные автоматические режимы готовки (7 шт.), в том числе режим Finishing®;
 - пять программируемых режимов расстойки;
 - функция Efficient CareControl – контроль накопления накипи в парогенераторе и загрязнения камеры с автоматическим удалением, вывод данных о степени загрязнения, 7 ступеней очистки;
 - удаление жира без фильтра, методом сепарации;
 - система климат контроля для корректировки влажности в камере в соответствии с заданными параметрами;
 - функции обзора и вывода данных об автонастройках, а также графического отображения микроклимата – iCC-Monitor, iCC-Messenger, iCC-Cockpit;
- возможность записи программы приготовления с использованием замеров внутренней температуры продукта, что позволяет повторять программу без эксплуатации термозонда и с

- учетом объема продукта;
- снижение температуры в камере после цикла – функция Cool Down;
 - установка даты и времени включения.
 - Стандартная комплектация:
 - цветной монитор 8,5 дюймов (TFT), сенсорный экран с возможностью управления несколькими аппаратами;
 - облицовка внутренняя/наружная – сталь пищевая;
 - 6-ти точечный термокерн с программой корректировки данных измерений при неправильной установке;
 - LED подсветка камеры/уровней;
 - интерфейс USB (также возможно подключение к Ethernet) – вывод документов HACCP и обновление ПО;
 - вентиляторы – реверс, тормоз крыльчатки и пять программируемых скоростей;
 - два аварийных термостата – камера и парогенератор;
 - душирующее устройство оборудовано возвратным механизмом;
 - тройной стеклопакет в дверке (два стекла вынимаются для очистки), покрытие теплоотражающее.

Характеристики

| | |
|----------------------------|---------------|
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | электрический |
| Тип пароувлажнения | бойлерный |
| Напряжение | 380 В |
| Тип противня/гастроёмкости | 20xGN 2/1 |
| Высота, мм | 1782 мм |
| Длина, мм | 1084 мм |
| Ширина, мм | 996 мм |
| Мощность, кВт | 65,5 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.