

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Rational CM Plus 202/душ

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-rational-cm-plus-202-dush>



Описание

- Пароконвектомат Rational CM Plus 202/душ – производительное напольное термооборудование от европейского бренда.
- Эффективное пароувлажнение – точная регулировка подачи пара, интуитивно понятное управление – не требует специальных навыков от персонала, широкие функциональные возможности.
- Особенности модели:
- приготовление блюд в трех режимах – сухой жар (нагрев с конвекцией, до +300 °С), пар (нагрев с пароувлажнением, до +130 °С), пар + конвекция;
- память устройства на 100 программ готовки (6 этапов), электронное управление;
- климат-контроль – функция активного управления ClimaPlus;
- датчики влажности, корректировка влажности в авторежиме (по заданным параметрам), 5 ступеней настройки, возможность включения функции в программу либо ручное управление;
- для охлаждения камеры – функция Cool Down, также в наличии активная функция удаления влаги;
- функция для подготовки блюда к выдаче к определенному времени – Finishing®;
- система ConnectedCooking – подключение к аналогичным устройствам для вывода и

корректировки параметров готовки, сохранения данных НАССР;

- новая аэродинамическая технология позволяет равномерно распределять тепло в камере – особая геометрия камеры и динамическое распределение потоков воздуха;
- сепарация (методом центрифугирования) жира в авторежиме, что позволяет избавиться от постороннего запаха и не требует замены/очистки фильтров;
- автоматический режим очистки, 3 программы;
- инновационная система контроля подачи энергии – энергоэффективная работа.
- Комплектация:
 - корпус/камера облицованы шлифованной пищевой сталью;
 - тележка для подачи противней в камеру;
 - распашная дверка с интегрированным каплесборником:
 - слив при открытой/закрытой двери, двойное стекло:
 - теплоотражающее покрытие, вентилирование, не нагревающееся внешнее стекло;
 - вентилятор с пятью скоростными режимами;
 - встроенный термозонд, установлен порт USB;
 - система уплотнителей гарантирует герметичность камеры;
 - ручное душирующее устройство – плавная корректировка мощности струи;
 - автоблокировка подачи воды и возвратный механизм – соответствие требованиям безопасности ассоциации SVGW.

Характеристики

Количество уровней	20
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/1
Высота, мм	1782 мм
Длина, мм	1084 мм
Ширина, мм	996 мм
Мощность, кВт	65,5 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.