

# Пароконвектомат электрический на 6 уровней Rational CM 61 (без автоматической мойки)

## Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип гостроемкости	GN 1/1
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	бойлер
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	11 кВт
Ширина	847 мм
Глубина	771 мм
Высота	782 мм
Вес (без упаковки)	105.5 кг
Страна-производитель	<b>Германия</b>

## Описание

Пароконвектомат **Rational CM 61** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания.

Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу.

Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

## Режимы работы:

Пар: от 30 до 130 °С - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара

Сухой жар: от 30 до 300 °С - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон

Комбинация: от 30 до 300 °С - объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка)

## Особенности:

Интуитивная система управления

Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов

ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка.

Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления

Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол

ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются

Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла

Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки

Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры

Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется.

Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд

5 скоростей вентилятора

Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание

Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность и соответствие требованиям EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения)

Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено

Термозонд

Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки

Активная система удаления влаги из рабочей камеры

Разъём USB

Продольная загрузка для габаритов GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8

Дверь с вентилируемым двойным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешнего стекла

Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу

**Дополнительные характеристики:**

Количество порций в день: от 30 до 100

Мощность в режиме:

Сухой жар: 10,3 кВт

Пар: 9 кВт

Труба подачи воды: R 3/4"

Сливная труба: DN 50

Давление воды: от 150 до 600 кПа

Предохранители: 3x 16 А

Максимальная высота загрузки: 1600 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

Запираемая панель управления

Интерфейс Ethernet

Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт

Дверца с левым упором

Безопасный замок дверцы

Встроенная система слива жира

Термозонд с наружным подключением

Исполнение для флота

*\* Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*