

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Пароконвектомат Rational CM Plus XS 6-2/3****Цена с НДС: 1 106 260 руб.****Артикул: 554434****Под заказ**

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.             |
| Страна-производитель          | Германия            |
| Способ образования пара       | бойлер              |
| Количество уровней            | 6                   |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 2/3              |
| Расстояние между уровнями, мм | 65                  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 300        |
| Управление                    | электромеханическое |
| Тип подключения               | электричество       |
| Автоматическая мойка          | Есть                |
| Подключение, В                | 380                 |
| Мощность, кВт                 | 5.7                 |
| Ширина, мм                    | 655                 |
| Глубина, мм                   | 555                 |
| Высота, мм                    | 567                 |
| Вес (без упаковки), кг        | 62                  |
| Вес (с упаковкой), кг         | 68.2                |

Пароконвектомат **Rational CM Plus XS 6-2/3** 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 °C - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара
- Сухой жар: от 30 до 300 °C - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон
- Комбинация: от 30 до 300 °C - 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
- Автоматическая мойка с 3 программами очистки
- Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки
- Активная система удаления влаги из рабочей камеры
- Светодиодное освещение
- Разъём USB
- Продольная загрузка для гастроремок GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
- Дверь с вентилируемым тройным 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 20 до 80
- Мощность в режиме:
  - Сухой жар: 5,4 кВт
  - Пар: 5,4 кВт
- Труба подачи воды: R 3/4"
- Сливная труба: DN 40
- Давление воды: от 150 до 600 кПа
- Предохранители: 3x 10 А
- Максимальная высота загрузки: 1600 мм
- Размеры в упаковке: 900x950xH770 мм
- Вес с упаковкой: 76 кг

## Опции (заказываются отдельно):

- Интерфейс Ethernet
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Дверца с левым упором
- Безопасный замок дверцы
- Исполнение для флота

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.