

ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL SELF-COOKING-CENTER® 101 B118100.01



Пароконвектомат RATIONAL SelfCookingCenter® 101 предназначен для использования на профессиональной кухне и способен заменить ряд приборов для тепловой обработки продуктов. Данная модель оснащена семью режимами автоматического приготовления кулинарных блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и гарниров, а также выпечки, десертов, блюд из яиц и режимом Finishing® для простого ввода желаемого результата с автоматической настройкой идеального цикла приготовления.

Этот пароконвектомат может обеспечить приготовление от 80 до 150 порций в день.

Подключение:	380 В
Мощность:	18.6 кВт
Количество уровней:	10
Тип противня / гастоємкости:	GN 1/1 (325x530), GN 1/2 (325x265), GN 1/3 (325x176), GN 2/3 (325x354), GN 2/8 (325x132) мм
Панель управления:	Электронная
Способ образования пара:	Бойлер
Температурный режим:	от 30 до 300 °С
Ширина:	847 мм
Глубина:	776 мм
Высота:	1042 мм
Вес (без упаковки):	155 кг

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: rnz@nt-rt.ru || Сайт: <http://rational.nt-rt.ru/>

Особенности **RATIONAL SelfCookingCenter® 101**:

- Запись до 1200 программ приготовления, с 12 шагами в каждом рецепте.
- 3 режима приготовления с паром:
 - Пар: 30-130°C.
 - Горячий воздух: 30-300°C.
 - Комбинированный режим: 30-300°C
- iCookingControl - 7 режимов автоматического приготовления, включая режим Finishing®.
- 5 программируемых ступеней расстойки.
- Запатентованная система HiDensityControl® (HDC) обеспечивает распределение энергии в рабочей камере.
- Интеллектуальная система приготовления ILevelControl при смешанной загрузке позволяет готовить одновременно несколько различных продуктов с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки с учетом вида и объема продукта, а также количества открытий дверцы.
- Режим записи позволяет определить идеальный цикл приготовления в зависимости от температуры внутри продукта, используемых для примера, для последующего использования без термозонда, с автоматическим учетом объема загрузки.
- Цветной 8,5 дюймовый TFT-монитор, сенсорный экран с самообъясняющими символами.
- Обзор всех автоматических настроек процесса приготовления осуществляется с помощью iCC-Monitor.
- iCC-Messenger информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления.
- Графический обзор текущего микроклимата в рабочей камере iCC-Cockpit.
- Возможность управления несколькими аппаратами с одного дисплея (аппараты должны быть подключены к одной сети).
- Руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учетом выполняемой операции.
- Самообучающаяся система управления автоматически настраивается с учетом действия пользователя.
- Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, с системой автоматической коррекции ошибок при неправильной установке и вспомогательное позиционирующее устройство для термокерна.
- Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением.
- Управление микроклиматом: измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента. Фактическая влажность в рабочей камере настраивается и отображается на панели управления.
- Возможность предустановки времени включения (можно задать дату и время).
- Реверсивный вентилятор с 5 программируемыми скоростями и встроенным тормозом крыльчатки обеспечивает динамическое распределение воздушных потоков.
- Рабочая камера оснащена трехслойной дверцей с дверной ручкой, имеющей функцию захлопывания, воздушной прослойкой, 2 открываемыми внутренними стеклами (для легкой очистки) с теплоотражающим специальным покрытием и светодиодным освещением рабочей камеры и уровней загрузки.
- Система Cool Down обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры с помощью вентилятора.
- Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания.
- Автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором регулируется в зависимости от давления в гидросети.
- Индикация уровней загрязнения и обслуживания отображается на дисплее.
- Автоматическое напоминание о необходимости выполнить очистку с указанием степени очистки и количества очистителя в зависимости от степени загрязнения.
- Автоматическая очистка и удаление накипи из парогенератора.
- Система Efficient CareControl определяет наличие загрязнений и накипи, а затем автоматически их устраняет.
- 7 ступеней очистки без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время.
- Ручной душ со встроенным возвратным механизмом.
- Функция самотестирования.
- Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений.
- Вывод HACCP-данных и обновление ПО через встроенный интерфейс USB или Ethernet.
- Аварийный термостат парогенератора и рабочей камеры.
- Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW.
- Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без контроля со стороны персонала.
- Аппарат изготовлен внутри и снаружи из специальной стали DIN 1.4301.

- Цоколь аппарата имеет уплотнение по периметру.
- Ножки пароконвектомата регулируются по высоте.

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: от 150 до 600 кПа.
- Труба подачи воды: 3/4".
- Сливная труба: 50 мм.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: rnz@nt-rt.ru || Сайт: <http://rational.nt-rt.ru/>