

ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL SELFCOOKINGCENTER® 101 ЛЕВОСТОП. B118500.01



Пароконвектомат RATIONAL SCC 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.

Подключение:	380 В
Мощность:	18.6 кВт
Количество уровней:	10
Тип противня / габаритности:	GN 1/1 (325x530), GN 1/2 (325x265), GN 1/3 (325x176), GN 2/3 (325x354) 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:

- Программирование до 350 программ, включающих до 12 этапов в каждом рецепте.
- Вентилятор имеет 5 скоростей и встроенный тормоз крыльчатки.
- 7 режимов автоматического приготовления iCookingControl.
- HiDensityControl® распознает требования для каждого продукта, учитывая его вид, размер, а также объем загрузки для индивидуального приготовления блюда.
- Интеллектуальная система приготовления ILevelControl при смешанной загрузке позволяет готовить одновременно несколько различных продуктов.
- С помощью систем SelfCooking Control и ClimaPlus Control аппарат самостоятельно подбирает нужные параметры приготовления.
- Наличие функции деликатного приготовления «Дельта-Т».
- Режим понижения мощности на 50% (для электрических моделей).

- Многозонный щуп для измерения температуры внутри продукта.
- Ручная подача пара.

- Самоконфигурируемый 8,5-дюймовый дисплей MyDisplay адаптируется под пользователя (изображения, текст и т.д.).
- 10 уровней загрузки с расстоянием между ними 68 мм, U-образные направляющие.
- Размер габаритов: 530x325 мм.
- Продольная загрузка GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3.
- Рабочая камера без стыков и острых углов оснащена галогеновой подсветкой, дверцей с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается), дверной ручкой с функцией захлопывания и двумя фиксируемыми положениями двери: 120°/180°. **Дверные петли расположены в левой части аппарата.** Уплотнение двери легко заменяется.
- Дно рабочей камеры в форме ванны для безопасного сбора жидкости.
- Сепарация жира происходит методом центрифугирования без дополнительного жирового фильтра.
- Благодаря системе Cool Down происходит быстрое охлаждение рабочей камеры по завершению этапов приготовления.
- Удобство обслуживания пароконвектомата обеспечено системой автоматической очистки CleanJet®, системой автоматической мойки CareControl® и контролем отложения накипи в парогенераторе CalcDiagnose System®, а также наличием встроенного душа.
- Поддержка HACCP, USB-интерфейс.
- Часы.
- Внутри и снаружи аппарат изготовлен из специальной стали DIN 1.4301.

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/>