



**Сковорода Rational VCC 211 V215100.01.F01 с плитой VitroCeran** представляет собой многофункциональный комплекс для различных видов тепловой обработки горячих блюд – жарения и варки, а также приготовления продуктов во фритюре. Устойство используется в местах общественного питания для приготовления блюд из мяса, гарниров, блюд из яиц, молочных каш или полуфабрикатов, предназначенных для быстрого обжаривания.

Аппарат способен обеспечить приготовление от 100 до 300 порций блюд в день.

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Подключение:        | <b>380 В</b>    |
| Мощность:           | <b>30.6 кВт</b> |
| Ширина:             | <b>1160 мм</b>  |
| Глубина:            | <b>920 мм</b>   |
| Высота:             | <b>1100 мм</b>  |
| Вес (без упаковки): | <b>265 кг</b>   |

Многофункциональный комплект может работать в автоматическом режиме, имеет 350 программ приготовления и шесть рабочих подрежимов, а также приготовление в режиме Дельта-Т. С помощью панели управления, имеющей пиктограммы, сенсорный экран, клавиши и центральный регулятор с функцией Push оператор может управлять аппаратом, подтверждать ввод данных, вызывать функцию помощи, а также вести активный диалог.

Устройство позволяет готовить идеальные блюда благодаря функциям, которые позволяют определять требования для загруженных продуктов, распознавая размер продукта и объем загрузки, определять время приготовления и отображать его на дисплее, постоянно поднастраивать температуру с учетом заданных конечных характеристик блюда, осуществлять свободную настройку температуры жидкости, температуры дна тигеля и температуры масла. Распознавание рабочей среды в тигеле исключает вероятность подгорания масла. Регулировка процесса термообработки осуществляется с помощью микропроцессора. Мощная система нагрева оснащена варьируемым резервом мощности. Максимальная температура внешней обшивки тигеля составляет 70°C.

Термокерн с устройством держателя измеряет температуру в шести точках и оснащен системой автоматической коррекции ошибок при неправильной установке. Все рабочие подрежимы имеют точную до градуса регулировку и измерение температуры.

**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](mailto:rnz@nt-rt.ru) || Сайт: <http://rational.nt-rt.ru/>

Дисплей аппарата имеет индикацию реального времени, а также заданных и фактических значений. Есть возможность задавать время начала приготовления с установкой даты и времени. Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала. Выбор времени свободный от 0 до 24 часов с постоянной настройкой, отображение формата по выбору: часы, минуты, секунды. Звуковой сигнал и контрастность дисплея имеют регулировку.

Аппарат оснащен автоматической заливкой воды для приготовления блюд и автоматическим подъемом корзины для готовой лапши или фритюра. Устройство для заливки воды расположено в крышке аппарата. Слив воды по окончании приготовления или очистки аппарата происходит через тигель и не требует переворачивания или наличия сливного желоба в полу. Опрокидывание тигеля осуществляется с помощью электроцилиндра.

Тигель имеет гигиеничную конструкцию со скругленными углами и без стыков. Очистка аппарата осуществляется при помощи встроенного ручного душа с плавной регулировкой струи, возвратным механизмом и встроенным устройством перекрытия воды.

**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](mailto:rnz@nt-rt.ru) || Сайт: <http://rational.nt-rt.ru/>