

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Rational SelfCooking Center® SCC61

Бренд	Rational AG
Страна	Германия
Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	11
Длина упаковки, см.	92
Ширина упаковки, см.	94
Высота упаковки, см.	99
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Сливная труба DN 50.
Глубина, см.	77.6
Ширина, см.	84.7
Высота, см.	78.2
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Труба подачи воды R 3/4". Давление воды 150-600 кПа или 0,15-0,6МПа.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	1200 программ
Наличие режима автомойки	нет
Вес брутто, кг	129



Пароконвектомат электрический с вместимостью 6 гастроемкостей GN 1/1 с ручной мойкой pistolетом.

Количество порций в день 30-100.

Продольная загрузка 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN.

Максимальная температура рабочей камеры 300 градусов Цельсия.

Трехслойная дверца рабочей с теплоотражающим специальным покрытием для минимизации потерь тепла.

Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией.

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и автоматической блокировкой воды.

Индикация энергопотребления.

Комбинация режимов : пар (30-130 градусов Цельсия); сухой жар (30-300 градусов Цельсия); комбинация пара и сухого жара (30-300 градусов Цельсия).

iCookingControl - 7 режимов автоматического приготовления (мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка, Finishing (регенерация).

Загрузка в продольном направлении.

Интеллектуальный 6-точечный датчик находит самое холодное место продукта.

Запатентованное вспомогательное устройство облегчает правильное размещение термозонда для жидких, мягких или продуктов малых размеров.

5 программируемых ступеней расстойки.

Система сепарации жира методом центрифугирования.

Память аппарата, рассчитанная на сохранение минимум 1200 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов.

Подсоединение к Rational Connected Cooking на смартфоне.

Параметр влажности точно измеряется и регулируется с точностью до процента с помощью Clima Plus Control.

Распределение воздушных потоков.

Efficient CareControl — автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором.

Эргономичное управление второго Self Cooking Center с помощью аппарата (только в сочетании с опцией Ethernet и/или комплектом Combi-Duo).

В комплекте поставки 8 ополаскивающих таблеток (код 30593) и 16 очищающих таблеток (код 30595). Дополнительные опции: Левосторонняя дверь; Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая); Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт; Безопасный замок дверцы; Встроенная система слива жира; Внешний термокерн Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке; 3 внешних термокерна для iLevelControl; Внешний термокерн; Безопасное исполнение / исполнение для тюрем; Запираемая панель управления; Исполнение для флота (только для электроаппаратов) "всегда с особым напряжением".

Дополнительно поставляются: очищающие таблетки, таблетки Care.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru