

ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL SELF-COOKING-CENTER® 61 B618100.01

Пароконвектомат RATIONAL SelfCookingCenter® 61 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.



Особенности **RATIONAL SelfCookingCenter® 61**:

- 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.
- Патентованная 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 дисплей 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 дверью с двойной ручкой

- 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.
- Количество уровней: 6.
- Тип противня / газроемкости: GN 1/1 (325x530 мм), GN 1/2 (325x265 мм), GN 1/3 (325x176 мм), GN 2/3 (325x354 мм), GN 2/8 (325x132 мм).

Цена: 1049383 руб.

Характеристики	
Мощность:	11 кВт
одключение:	380 В
Панель управления:	Электронная
Количество уровней:	6
Способ образования пара:	Бойлер

Характеристики	
Тип противня / гастроёмкости:	GN 1/1 (325x530), GN 1/2 (325x265), GN 1/3 (325x176), GN 2/3 (325x354), GN 2/8 (325x132) мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23