



вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Rational CombiMaster Plus XS 6-2/3

Пароконвектомат **Rational CombiMaster Plus XS 6-2/3** предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена 3 поворотными регуляторами и 2 электронными дисплеями.



Особенности:

- Простое программирование - индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 6 шагов
- Режимы работы:
 - Пар (от 30 до 130 °C) - генератор с системой регулировки пара обеспечивает подачу свежего пара - оптимальная насыщенность пара и постоянная температура в рабочей камере обеспечивают равномерную обработку продуктов
 - Сухой жар (от 30 до 300 °C) - горячий воздух циркулирует со всех сторон продукта с индивидуально подобранной скоростью - резерва мощности достаточно даже для полной загрузки продуктами быстрого обжаривания и продуктами глубокой заморозки (например, кальмары, крокеты или выпечка)
 - Комбинация - преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета
- Функция Finishing - позволяет быстро довести до температуры раздачи предварительно приготовленные блюда: на тарелках, блюдах или в емкостях
- Высокопроизводительный генератор свежего пара
- Автоматическое активное ополаскивание и осушение парогенератора насосом
- Ручной душ с системой автоматического возврата
- Щуп для измерения внутренней температуры
- 5 программируемых скоростей вентилятора - возможность подбора оптимального режима даже для деликатных и восприимчивых продуктов
- Функция охлаждения для быстрого охлаждения варочной камеры с помощью вентилятора
- Интегрированная, не требующая обслуживания, система отделения жира без дополнительного жирового фильтра
- Автоматическая очистка - днем или в ночное время - нужно просто выбрать необходимую ступень очистки и положить указанные таблетки
- Встроенный USB-порт для обновления программного обеспечения
- Светодиодное освещение рабочей камеры
- Дверца с тройным стеклом и 2 навесными внутренними панелями (для более легкой очистки) со специальным теплоотражающим покрытием

Опции (заказываются отдельно):

- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Интерфейс Ethernet
- Безопасный замок дверцы
- Дверца с левым упором
- Исполнение для флота

Цена: 662400 руб.

Характеристики	
Высота	567 мм
Ширина	655 мм
Глубина	555 мм
Мощность	Потребляемая 5,7 кВт Режим "Сухой жар": 5,4 кВт Режим "Пар": 5,4 кВт
Режим "Пар"	5,4 кВт
Вместимость	6х GN 2/3
Подключение	380 В
Потребляемая	5,7 кВт
Давление воды	от 0,15 до 0,6 МПа
Сливная труба	DN 40
Предохранитель	3х 10 А
Режим "Сухой жар"	5,4 кВт
Вес (без упаковки)	62 кг
Труба подачи воды	3/4"
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/8
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Производительность в день	от 20 до 80 порций
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	325x265 / 300x238 мм, 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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