

Пароконвектоматы фирмы Rational (Германия)



Все модели характеризуются следующим:

- электронное управление;
- настольное и напольное исполнение;
- верхний уровень загрузки расположен на высоте 1,60 м в целях безопасности;
- система Cool Down – быстрое охлаждение рабочей камеры;
- программа ручной очистки;
- автоматическая система очистки парогенератора;
- автоматическое удаление остатков испарений;
- температурный зонд для измерения температуры внутри продукта;
- встроенный ручной душ и плавная регулировка струи;
- сбор жира без применения жирового фильтра;
- водосборник и дверной водосборник с постоянным отводом воды даже при открытой двери (настольные модели);
- двойная стеклянная дверь с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом;
- гигиеничная рабочая камера без стыков, с округленными углами;
- подача энергии в зависимости от потребления;
- ножки регулируются по высоте.

Все представленные модели поставляются также в газовом исполнении.

Серия SelfCooking Center:

- 5 режимов работы:
 - пар, 30⁰ – 130⁰ С;
 - конвекция, 30⁰ – 300⁰ С;
 - комбинированный режим, 30⁰ – 300⁰ С;
 - низкотемпературный пар, 30⁰ – 99⁰ С;
 - регенерация;
- система **SelfCooking Control** самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки, отличает свежие изделия от замороженных и автоматически начинает процесс приготовления в соответствии с заданными требованиями. Автоматически устанавливаются температура рабочей камеры, влажность, скорость циркуляции воздуха;
- система **ClimaPlus Control** - автоматический контроль влажности;
- программное управление (выбор 350 программ, содержащих до 12 шагов);
- 5 скоростей вентилятора;
- встроенное устройство перекрывания воды;
- система автоматической мойки CareControl*.

Серия CombiMaster:

- 5 режимов работы:
 - пар, 100⁰ С;
 - конвекция, 30⁰ – 300⁰ С;
 - комбинированный режим, 30⁰ – 300⁰ С;
 - низкотемпературный пар, 30⁰ – 99⁰ С;
 - регенерация.

SCC 61

SCC 101

CM 201

CM 102


| Модель | Вместимость | Мощность, кВт | Габаритные размеры, мм | Вес, кг |
|---------------------------------|-------------|---------------|------------------------|---------|
| Серия SelfCooking Center | | | | |
| SCC 61 | 6x1/1GN | 10 | 771x847x757 | 110 |
| SCC 62 | 6x2/1GN | 21 | 971x1069x757 | 142,5 |
| SCC 101 | 10x1/1GN | 19 | 771x847x1017 | 135,5 |
| SCC 102 | 10x2/1GN | 37 | 971x1069x1017 | 182 |
| SCC 201 | 20x1/1GN | 37 | 791x879x1782 | 258 |
| SCC 202 | 20x2/1GN | 62 | 996x1084x1782 | 332 |
| Серия CombiMaster | | | | |
| CM 61 | 6x1/1GN | 10 | 771x847x757 | 99 |
| CM 62 | 6x2/1GN | 21 | 971x1069x757 | 133 |
| CM 101 | 10x1/1GN | 19 | 771x847x1017 | 124,5 |
| CM 102 | 10x2/1GN | 37 | 971x1069x1017 | 175,5 |
| CM 201 | 20x1/1GN | 37 | 791x879x1782 | 251,5 |
| CM 202 | 20x2/1GN | 62 | 996x1084x1782 | 326 |

Возможна установка одного аппарата (6-ти уровневый) на другой (6-ти или 10-ти уровневый). Для установки необходимо дополнительно заказывать стыковочный комплект **Combi-Duo**.

Оборудование фирмы Rational (Германия) VarioCooking Center

Варить, жарить, готовить на гриле, во фритюре или варить под давлением – все можно делать в одном единственном аппарате **VarioCooking Center**. Благодаря этому площадь занимаемая на кухне, сокращается минимум на 50 %. За счет обширных резервов мощности VarioBoost Вы можете без «провалов» мощности готовить партии продуктов на 50 % больше, чем в обычных опрокидывающихся сковородах. Простота обслуживания и постоянная поддержка системой **VarioCooking Control**, которая самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом.

Время приготовления, а также момент, когда потребуется вмешательство повара, рассчитываются индивидуально и корректируется в процессе работы

Все модели характеризуются следующим:

- электронное управление
- система **VarioCooking Control**. 6 рабочих режимов автоматического приготовления:
 - приготовление при контактном нагреве от 30° до 250°С (обжаривание, жарение, гриль);
 - приготовление в жидкости от 30° до 100°С (поширивание, бланширование, варка и варка при низкой температуре);
 - фритирование в масле при температуре от 130° до 180°С;
 - в модели «Р»- функция приготовления под давлением (ускоренное приготовление рагу, гуляша);
- приготовление деликатным методом «Delta T»;
- запатентованная нагревательная система VarioBoost;
- автоматическая система заливки воды VarioDose;
- подъемное устройство для корзин AutoLift;
- создание 350 программ приготовления, включающих 12 шагов;
- индикация заданных и фактических значений;
- температурный зонд для измерения температуры внутри продукта;
- встроенный ручной душ и электрическая розетка;
- слив воды после варки продукта и после очистки через тигель (без опрокидывания и стока в полу);
- материал внутри и снаружи хромоникелевая сталь DIN 1.4301;
- гигиеническая конструкция тигля без стыков со скругленными углами;
- **Модель «Р» имеет функцию варки под давлением**

VCC 111



VCC 112 с опцией F05



VCC 211



VCC 311



| Модель | Артикул | Вместимость, л | Мощность, кВт | Габаритные размеры, мм | Вес, кг |
|------------------------|----------------|----------------|---------------|------------------------|---------|
| VCC 111 | F105100.01 | 16+3 | 20 | 1200x777x1100 | 185 |
| VCC 111 с опцией F05 | F105100.01.F05 | 16+3 | 22,3 | 1200x777x1100 | 185 |
| VCC 112 | F115100.01 | 2x16 | 17 | 1200x777x1100 | 225 |
| VCC 112 с опцией F05 | F115100.01.F05 | 2x16 | 19,3 | 1200x777x1100 | 225 |
| VCC 112 P | F116100.01 | 2x16 | 17 | 1200x777x1100 | 225 |
| VCC 112 P с опцией F05 | F116100.01.F05 | 2x16 | 19,3 | 1200x777x1100 | 245 |
| VCC 211 | F215100.01 | 100 | 30 | 1157x914x1100 | 265 |
| VCC 211 с опцией F01 | F215100.01.F01 | 100 | 32,3 | 1157x914x1100 | 265 |
| VCC 211 P | F216100.01 | 100 | 30 | 1157x914x1100 | 285 |
| VCC 211P с опцией F01 | F216100.01.F01 | 100 | 32,3 | 1157x914x1100 | 285 |
| VCC 311 | F315100.01 | 150 | 45 | 1535x914x1100 | 335 |
| VCC 311 с опцией F01 | F315100.01.F01 | 150 | 47,3 | 1535x914x1100 | 335 |
| VCC 311 P | F316100.01 | 150 | 45 | 1535x914x1100 | 335 |
| VCC 311 P с опцией F01 | F316100.01.F01 | 150 | 47,3 | 1535x914x1100 | 360 |

Опция F 05 для моделей VCC 111, 111 P, 112, 112 P
Плита VitroCeran 2,3 кВт и шкаф-подставка с дверцей

Опция F 01 для всех моделей VCC Плита VitroCeran 2,3 кВт