

Описание товара Пароконвектомат Rational SCC

XS



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC XS — сенсационная разработка немецкого бренда, представляющая собой мини-модель с высокой мощностью, интеллектуальной системой приготовления и встроенным парогенератором.
- Супер-компактный пароконвектомат занимает минимум пространства, при этом по своему функционалу и производительности успешно заменяет 2/3 теплового оборудования профессиональной кухни.
- Аппарат готовит на пару, гриле, выпекает и жарит.
- Идеален для оснащения ресторанов, кафе, супермаркетов с ограниченным производственным пространством.
- В новинку внедрены все флагманские интеллектуальные технологии SelfCookingCenter®, что обеспечивает высокое качество блюд, легкое управление, экономичность.
- Конструкция мини-пароконвектомата позволяет его установку на стол, подставку, а также настенный монтаж.
- Подключение 380В.
- Особенности модели SCC XS:
 - электрическая модель;
 - установка — настольная/монтаж на стену;
 - вместительность — 6 уровней под габаритности стандарта 2/3;
 - 7 режимов семь готовки;
 - режимы — пар 30...130С/ сухой жар 30...300С/ комбинированный 30...300С;
 - одновременное приготовление разных блюд;
 - инновационный парогенератор;
 - энергосберегающее тройное остекление двери;
 - сенсорное управление;

- USB-накопитель;
- светодиодная LED-подсветка интегрирована в дверь;
- интеллектуальный 6-точечный термощуп;
- встроенная мойка с возвратной функцией;
- расход масла, жира снижен на 95%;
- индикатор энергопотребления;
- мощность — 5,7 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Таймер	есть
Подсветка	есть
Тип противня/гастроёмкости	GN 2/3
Высота, мм	567 мм
Длина, мм	655 мм
Мощность, кВт	5.7 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.