

**Предлагаем Вашему вниманию
кухонные центры и 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 дверце (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, 30° – 130° C;
 - конвекция, 30° – 300° C;
 - комбинированный режим, 30° – 300° C;
 - низкотемпературный пар, 30° – 99° C;
 - 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 перекрытия воды;
- система автоматической мойки CareControl.

Серия CombiMaster:

- 5 режимов работы:
 - пар, 100° C;
 - конвекция, 30° – 300° C;
 - комбинированный режим, 30° – 300° C;
 - низкотемпературный пар, 30° – 99° C;
 - регенерация.

SCC 061



CM 201



CM 102



Модель	Вместимость	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.	Примечание
Серия Self Cooking Center						
SCC 5 Senses 061	6x1/1GN	10	771x847x757	110	по запросу	спец.цена
SCC 5 Senses 62	6x2/1GN	21	971x1069x757	142,5	по запросу	
SCC 5 Senses 101	10x1/1GN	19	771x847x1017	135,5	по запросу	спец.цена
SCC 5 Senses 102	10x2/1GN	37	971x1069x1017	182	по запросу	
SCC 5 Senses 201	20x1/1GN	37	791x879x1782	258	по запросу	
SCC 5 Senses 202	20x2/1GN	62	996x1084x1782	332	по запросу	
Серия CombiMaster						
CM 61 P	6x1/1GN	10	771x847x782	112,5	по запросу	спец.цена
CM 101 P	10x1/1GN	19	771x847x1042	132,5	по запросу	спец.цена
CM 102G P	10x2/1GN	45	971x1069x1042	203,5	по запросу	
CM 201 P	20x1/1GN	37	791x879x1782	267	по запросу	

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



Аксессуары для пароконвектоматов серий SCC и CM		6×1/1GN	6×2/1GN	10×1/1GN	10×2/1GN	20×1/1GN	20×2/1GN
Рама с направляющими	артикул	60.61.005	60.62.003	60.11.011	60.12.011	60.21.054	60.22.086
	цена руб.						
Тележка-кассета для тарелок диаметром до 31 см	Кол-во тарелок	20	34	32	52	60	84
	артикул	60.61.047	60.62.017	60.11.030	60.12.022	60.21.099	60.22.182
	цена руб.						
Транспортная тележка для рам с направляющими и тележек-кассет	артикул	60.60.020	60.60.678	60.60.020	60.60.678		
	цена руб.						
Планка-направляющая, необходима для использования рам и тележек-кассет	артикул	60.60.024	60.60.215	60.60.024	60.60.215		
	цена руб.						
Подставка UG I (открыта со всех сторон)	артикул	60.30.003	60.30.004	60.30.003	60.30.004		
	размер, мм	843/ 587/ 696		843/ 587/ 696			
	цена руб.						
Подставка UG I (со столешницей)	артикул		—		—		
	размер, мм		1 000/800/700		1 000/800/700		
	цена руб.						
Подставка UG II (14 пар направляющих, боковые стенки, столешница)	артикул	60.30.115	60.30.117	60.30.115	60.30.117		
	размер, мм	845/ 724/ 696	1 067/934/696	845/ 724/ 696	1 067/ 934/ 696		
	цена руб.						
Подставка UG II пекарский стандарт (14 пар направляющих 400х600 мм, боковые стенки, столешница)	артикул	60.30.088		60.30.088			
	размер, мм	845/ 732/ 696		845/ 732/ 696			
	цена руб.						
Спица для приготовления ягнят и молочных поросят	артикул			60.70.819		60.35.1003	60.35.1002
	цена руб.						

Оригинальные аксессуары Rational		1/1GN 325x530 мм	2/1GN 650x530 мм
Решетка, нержавеющая сталь	артикул	6010.1101	6010.2100
	цена руб.	0	0
Решетка для гриля Combi Grill	артикул	6035.1017	
	цена руб.	0	
Решетка для SCC,CM (для картофеля), нержавеющая сталь	артикул	6019.1150	
	цена руб.	0	
Корзина для картофеля-фри Combi Fry	артикул	6019.1150	
	цена руб.	0	
Противень для жарения и выпекания с антипригарным покрытием	артикул	6013.1103	6013.2103
	цена руб.	0	0
Решетка для приготовления ребрышек гриль Spare Ribs	артикул	6035.1018	
	цена руб.	0	
Противень для приготовления гриля и пиццы	артикул	60.70.943	
	цена руб.	0	
Противень Multibaker для приготовления блюд из яиц	артикул	60.71.157	
	цена руб.	0	
Емкость с гранитной эмалью h 40	артикул	6014.1104	
	цена руб.	0	
Насадки для цыплят-гриль (8 шт.)	артикул	6035.1006	
	цена руб.	0	

Препараты для мойки пароконвектоматов

Модель	Препарат	Упаковка	Цена, руб.
CPC, CM	Моющее средство для ручной очистки Rational (9006.0137)	10 л	4970
	Ополаскиватель Rational (9006.0153)	10 л	4970
SCC	Моющее средство Rational в таблетках (56.00.210)	100 шт.	по запросу
	Ополаскиватель Rational в таблетках (56.00.211)	50 шт.	по запросу
	Ополаскиватель Rational в таблетках для аппаратов с системой CareControl (56.00.562)*	100 шт.	по запросу
SCC, CM	Специальный удалитель накипи Rational	10 л	4970

*SCC выпущенные с начала октября 2008 года оснащены системой мойки Care Control.