

 MENU

0

Piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1 CMP201 aut. mycie

Jesteś tutaj: Tanake > Produkty > Obróbka termiczna > Piece konwekcyjno-parowe > Piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1 CMP201 aut. mycie

SKLEP STACJONARNY ul. Puławska 426, Warszawa



Piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1 CMP201 aut. mycie

Tryby pracy: gotowanie konwekcyjne (gorące powietrze) 30 ÷ 300°C pieczenie, zapiekanie, tostowanie i grillowanie. Przeszywane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Białko w mięsie jest natychmiast wiązane, dzięki czemu mięso jest w środku wspaniale soczyste. gotowanie na parze 30 ÷ 130°C zachowanie wartości odżywczych, większa wydajność, mniejsza utrata wagi itp. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe wysycenie parą gwarantują równomierne i delikatne gotowanie oraz najlepszą jakość potraw. gotowanie kombinowane (para i gorące powietrze) 30 ÷ 300°C – skraca czas gotowania, umożliwia gotowanie na parze a następnie grillowanie, przypiekanie a następnie gotowanie na parze, gotowanie na parze a następnie zapiekanie itp. W kombinacji sumują się plusy trybu parowego – krótki czas gotowania, małe straty produktu, soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: intensywnym aromatem, apetycznym kolorem i chrupką skórą. Finishing. Możliwość zaprogramowania 100 programów (do 6 etapów każdy) dzięki temu wielostopniowe procesy można uruchomić za pomocą jednego przycisku. 5 programowanych prędkości wentylacji.

Offline

ustawienie odpowiedniej prędkości powietrza dla każdego rodzaju produktów. Możliwość przygotowania produktów delikatnych jak suflety, eklerki czy biszkopty. 3 automatyczne programy czyszczenia – urządzenie czyści się praktycznie samodzielnie, a na życzenie również w nocy. Wystarczy wybrać żądany stopień czyszczenia, umieścić w urządzeniu tabletki i gotowe. Wyświetlanie aktualnego programu czyszczenia i czasu pozostałego do jego zakończenia. Tabletki czyszczące RATIONAL (opakowanie próbne) i tabletki pielęgnacyjne (opakowanie próbne). Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia ClimaPlus® – pomiar wilgotności z procentową dokładnością, 5stopniowe ustawienia i regulacja. Niezwykle skuteczne odprowadzanie wilgoci z komory z wykorzystaniem technologii podciśnienia, umożliwiające wypiekanie chrupiących skórek. Pokręta obsługi do wyboru trybów pracy, temperatury, temperatury rdzenia i ustawienia czasu. Wyświetlanie informacji o konieczności odkamieniania. Sterowany wg menu program odkamieniania. ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych. Rejestracja temperatury rdzenia z 1punktowym pomiarem. Cool Down do szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia. Nastawienie czasu godz./min. Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody. Automatyczne odprowadzanie kondensatu. Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnym kotłem obracającymi się w dwa kierunki. Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku. Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu. Drzwi urządzenia z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylaną wewnętrzną szybą (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło. Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy. Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran. Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami. Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, wbudowanym pojemnikiem na skropliny, z opróżnieniem, podwójnymi rolkami (2 z hamulcami/blokadami ruchu), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej. Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego. Obsługiwana jedną ręką klamka z blokadą i możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi. Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania. Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza. Liczne wyposażenie opcjonalne i uzupełniające min.: Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia. Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia SousVide do gotowania próżniowego. Gniazdo Ethernet, np. do korzystania z aplikacji RATIONAL Remote, oprogramowania komputerowego RATIONAL ConnectedCooking, do integracji w systemy zarządzania kuchniami i pobierania danych HACCP. Dostępne wersje pieca: Załadunek 20x GN2/1, model CMP202. Zasilanie gazowe.

1

Dodaj do koszyka 101,721.00zł[Zobacz wszystkie Piece konwekcyjno-parowe](#)**OPIS****ZAPYTAJ O PRODUKT****DLACZEGO TANAKE**

Offline

Opis







Kod towaru: B001030.1705

Najważniejsze cechy

Marka:	Rational
Długość:	879 mm
Szerokość:	791 mm
Wysokość:	1782 mm
Zasilanie:	400 V
Moc:	37 kW

Opis ogólny

Tryby pracy:

-  gotowanie konwekcyjne (gorące powietrze) 30 ÷ 300°C – pieczenie, zapiekanie, tostowanie i grillowanie. Przemieszczane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Białko w mięsie jest natychmiast wiązane, dzięki czemu mięso jest w środku wspaniale soczyste.
-  gotowanie na parze 30 ÷ 130°C – zachowanie wartości odżywczych, większa wydajność, mniejsza utrata wagi itp. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe wysycenie parą gwarantują równomierne i delikatne gotowanie oraz najlepszą jakość potraw.
-  gotowanie kombinowane (para i gorące powietrze) 30 ÷ 300°C – skraca czas gotowania, umożliwia gotowanie na parze a następnie grillowanie, przypiekanie na następnie gotowanie na parze, gotowanie na parze a następnie zapiekanie itp. W kombinacji sumują się plusy trybu parowego – krótki czas gotowania, małe straty produktu, soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: intensywnym aromatem, apetycznym kolorem i chrupką skórą.
-  Finishing.
-  Możliwość zaprogramowania 100 programów (do 6 etapów każdy) – dzięki temu wielostopniowe procesy można uruchomić za pomocą jednego przycisku.
-  5 programowanych prędkości wentylatora – możliwość ustawienie odpowiedniej prędkości powietrza dla każdego rodzaju produktów. Możliwość przygotowania produktów delikatnych jak

Offline

czy biszkopty.

- ✚ 3 automatyczne programy czyszczenia – urządzenie czyści się praktycznie samodzielnie, a na życzenie również w nocy. Wystarczy wybrać żądany stopień czyszczenia, umieścić w urządzeniu tabletki i gotowe.
- ✚ Wyświetlanie aktualnego programu czyszczenia i czasu pozostałego do jego zakończenia.
- ✚ Tabletki czyszczące RATIONAL (opakowanie próbne) i tabletki pielęgnacyjne (opakowanie próbne).
- ✚ Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- ✚ ClimaPlus® – pomiar wilgotności z procentową dokładnością, 5-stopniowe ustawienia i regulacja.
- ✚ Niezwykle skuteczne odprowadzanie wilgoci z komory z wykorzystaniem technologii podciśnienia, umożliwiające wypiekanie chrupiących skórek.
- ✚ Pokrętła obsługi do wyboru trybów pracy, temperatury, temperatury rdzenia i ustawienia czasu.
- ✚ Wyświetlanie informacji o konieczności odkamieniania.
- ✚ Sterowany wg menu program odkamieniania.
- ✚ ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych.
- ✚ Rejestracja temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem.
- ✚ Cool Down do szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia.
- ✚ Nastawienie czasu godz./min.
- ✚ Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody.
- ✚ Automatyczne odprowadzanie kondensatu.
- ✚ Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnym kołem obracającymi się w dwa kierunki.
- ✚ Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku.
- ✚ Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu.
- ✚ Drzwi urządzenia z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylaną wewnętrzną szybą (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło.
- ✚ Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy.
- ✚ Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran.
- ✚ Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami.
- ✚ Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, wbudowanym pojemnikiem na skropliny, z opróżnieniem, podwójnymi rolkami (2 z hamulcami/blokadami ruchu), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej.
- ✚ Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym, zapobiegającym wydostawaniu się oparów podczas pracy bez stelaża ruchomego.

Offline

- Obsługiwana jedną ręką klamka z blokadą i możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi.
 - Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania.
 - Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.
 -
 - Liczne wyposażenie opcjonalne i uzupełniające min.:
 - Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia.
 - Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia Sous-Vide do gotowania próżniowego.
 - Gniazdo Ethernet, np. do korzystania z aplikacji RATIONAL Remote, oprogramowania komputerowego RATIONAL ConnectedCooking, do integracji w systemy zarządzania kuchniami i pobierania danych HACCP.
 -
 - Dostępne wersje pieca:
 - Załadunek 20x GN2/1, model CMP202.
 - Zasilanie gazowe.
-
-

Dział obsługi klientów

tel. (+48) 022 336 90 39

fax (+48) 022 336 90 09

Recepcja

tel. (+48) 022 336 90 00

TANAKE**SHOWROOM i sklep stacjonarny**

ul. Puławska 426

02-884 Warszawa

mazowieckie

Zobacz na mapie >



W branży wyposażenia obiektów gastronomicznych TANAKE jest firmą rozpoznawaną przez wielu inwestorów. Dzieje się tak głównie w związku z bardziej znaczącymi realizacjami (np. dla międzynarodowych sieci hotelowych). Mniej znane są drobniejsze ze zrealizowanych przez nas projektów a jest to liczna grupa uruchomionych kuchni.



© Copyright 2018 **TANAKE**