



НОВЫЙ *SelfCookingCenter*[®]



Senses



Единственный интеллектуальный аппарат для приготовления блюд, который способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у Вас и общаться с Вами.



Вы готовите с удовольствием.

RATIONAL помогает Вам
воплощать Ваши идеи в
ЖИЗНЬ.

Приготовление блюд – это страсть, мастерство и опыт. Благодаря своим идеям повара превращают исходные продукты во вкусные блюда. Их индивидуальность и креативность являются основой кулинарного разнообразия во всем мире.

Мы хотим сохранить эту индивидуальность, давая при этом простор Вашей фантазии. Мы разработали оборудование, которое оказывает Вам идеальную поддержку при приготовлении блюд. Это оборудование реализует Ваши желания как само собой разумеющееся и готово прийти Вам на помощь, когда это необходимо.

Потому что только Вы знаете, что больше всего нравится Вашим гостям.

Все любят вкусно поесть.

При приготовлении пищи вы используете все 5 чувств.

Ваш новый аппарат RATIONAL тоже.

Существует ли аппарат для приготовления пищи в точном соответствии с Вашими желаниями? Который вдохновляет Вас и освобождает от трудоёмкой рутины на кухне? Который всегда у Вас под рукой в нужный момент? Который работает только так, как Вы этого хотите?

Да. Это новый аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses. Он всегда оказывает Вам необходимую поддержку.

Аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses является единственным в мире аппаратом для приготовления блюд с 5 чувствами. Он способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у Вас и общаться с Вами.

Этот новый аппарат RATIONAL объединяет в себе достигнутые за 40 лет результаты исследований в сфере приготовления пищи. Он был разработан поварами для поваров. Совместно с экспертами по питанию, физиками и инженерами мы установили новые стандарты качества, эффективности и интеллектуального приготовления блюд. Стандарты, которые Вы оцените по достоинству.

QR-код для видео
"5 Senses"

"5 Senses" –
ссылка на трейлер



Чувствует текущие условия камеры приготовления и консистенцию продуктов.



Распознаёт размер, количество и состояние загруженных продуктов, а также рассчитывает степень поджаривания.



Думает на шаг вперёд и во время приготовления определяет идеальный путь для достижения желаемого результата.



Учится на основе предпочитаемых Вами способов приготовления пищи и использует их.



Общается с Вами и показывает, что RATIONAL делает для достижения желаемого результата.



Уникальный. Интеллектуальный. Полезный.

Вы ищете надёжного помощника?

У нас он есть: SelfCookingCenter® 5 Senses.

Ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses может готовить на гриле, жарить, выпекать, готовить на пару, тушить, бланшировать и пассеровать. Независимо от того, готовите ли мясо, рыбу, птицу, овощи, блюда из яиц, выпечку или десерты, тридцать или несколько тысяч блюд. Этот аппарат станет Вашим верным помощником в ресторане, отеле, при кейтеринге или организации общественного питания.

Вы определяете, как должны быть приготовлены Ваши блюда, и SelfCookingCenter® 5 Senses воплощает Ваши идеи в жизнь. Точно и надёжно. Поскольку для нас важно, чтобы повар выбирал необходимый ему результат и получал его.

SelfCookingCenter® 5 Senses поможет максимально разгрузить Ваш персонал на кухне. Экономный аппарат освободит Вас от рутинных задач и даст Вам свободу сконцентрироваться на том, что для Вас важно. Ведь главным показателем успеха являются довольные гости.

Раньше для того чтобы приготовить вкусное блюдо, шеф-повар затрачивал много усилий, и ему требовалось специальное оборудование, например, гриль, духовка, плита, кастрюли и сковородки. Сегодня Вам на кухне помогут 4 интеллектуальные функции приготовления пищи.



Современное оборудование. Большие преимущества. Низкие потребности.



iCookingControl

Просто задайте желаемый результат и загрузите продукты в аппарат. iCookingControl приготовит Ваши блюда именно так, как Вы запланировали. Он даже будет общаться с Вами и покажет Вам процесс приготовления, принимаемые им решения и используемые настройки.



HiDensityControl®

Зapatентованная высокопроизводительная технология для постоянного качества блюд и уникальных процессов приготовления: 100% насыщенность пара, динамическое перемешивание воздуха со скоростью до 120 км/ч и максимальное быстрое удаление влаги из рабочей камеры до 100 л/с.



iLevelControl

Работа идёт быстрее, когда Вы можете одновременно готовить различные блюда: iLevelControl покажет Вам, какие блюда являются совместимыми. Таким образом Вы экономите время, деньги, пространство и энергию.



Efficient CareControl

Уникальная автоматическая очистка, которая обнаруживает грязь и накипь и удаляет их после простого нажатия на кнопку. Для идеальной чистоты и гигиены, а также без вреда для окружающей среды или Вашего кошелька.

Вы точно знаете, как должны быть приготовлены Ваши блюда.



iCookingControl воплощает Ваши желания.

Как опытный повар Вы знаете, каким должен быть конечный результат, чтобы блюдо понравилось Вашим гостям – и мы гарантируем Вам именно этот результат. Хотите ли Вы, чтобы мясо было поджарено со светлой или тёмной корочкой, средней степени прожарки или полностью прожарено, – система iCookingControl с точностью последует Вашим указаниям.

Это становится возможным благодаря использованию в этом аппарате результатов 40-летней работы RATIONAL в сфере исследования процессов приготовления пищи. Система iCookingControl применяет их на практике и тем самым быстро и уверенно достигает желаемого Вами результата.

Она узнает Ваши предпочтения, и если Вы довольны результатом, Вы или Ваши коллеги могут впоследствии повторить его нажатием одной кнопки. А теперь главное: не имеет значения, если в следующий раз Вы загрузите большее или меньшее количество продуктов или если куски мяса будут меньше или больше, толще или тоньше.

Ваши блюда всегда готовятся в точности так, как Вы этого хотите. Гениально!



Вы задаёте желаемый результат. iCookingControl воплощает Вашу идею.



Одним нажатием кнопки Вы можете выбрать свой личный желаемый результат.

**Понимает.
Учится.
Общается.**

Вам необходим полный обзор.

Получите его с помощью
iCookingControl.

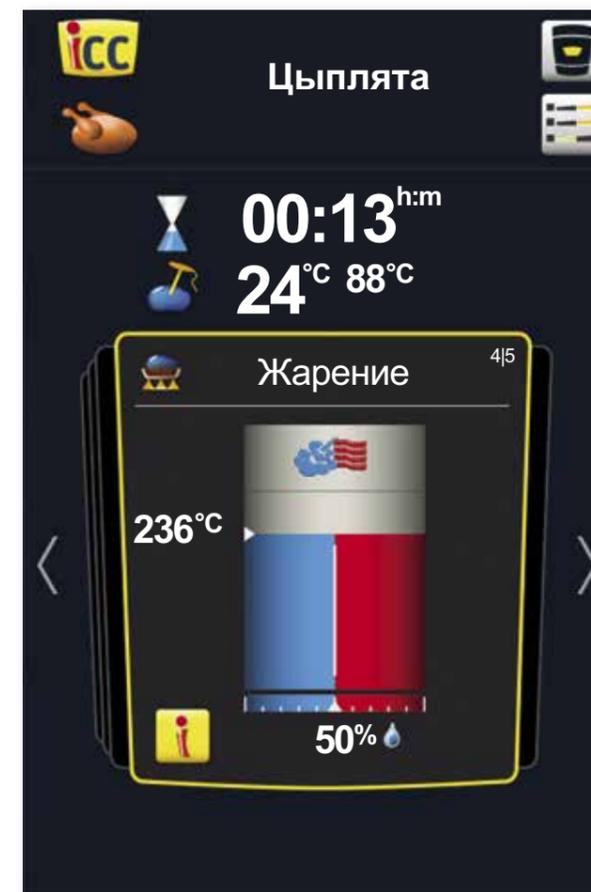


Система iCookingControl не только готовит блюда в соответствии с Вашим пожеланиями. С помощью iCookingControl Вы всегда знаете, какой процесс выполняется в каждый конкретный момент. Только наш аппарат показывает Вам процесс приготовления пищи. Вы в любой момент времени знаете его действия.

Принципы работы:

Ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses чувствует и распознаёт размер, количество и состояние загруженных продуктов и самостоятельно рассчитывает степень поджаривания. В зависимости от желаемого результата он принимает необходимые решения и регулирует температуру, время приготовления, скорость вентилятора и климат рабочей камеры в соответствии с требованиями к блюдам.

Информация об изменении настроек отображается на дисплее аппарата. Здесь даже будет показана причина изменений. Контроль за результатом всегда не только в Ваших руках, но и в поле зрения.



С помощью iCC Cockpit Вы всегда знаете каждый выполняемый аппаратом шаг.



iCC Monitor отображает выбранные настройки.

Это ново. Это уникально.

Вы хотите управлять процессом вручную.

Разумеется, с помощью SelfCookingCenter® 5 Senses Вы можете самостоятельно устанавливать параметры с точностью до процента и градуса. Потому что в Вашем распоряжении лучший пароконвектомат RATIONAL.



Практичный.
Точный.
Традиционный.

Мы предлагаем Вам лучший пароконвектомат.

- 

Рабочий режим “Приготовление на пару” от 30°C до 130°C
Мощный генератор с новой системой регулировки пара всегда обеспечивает подачу гигиеничного свежего пара, а также постоянную равномерную температуру пара и максимальное насыщение паром. Результат: Вы можете быть уверены, что продукты не будут подсушены, цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся, а овощи, кроме того, сохраняют в себе питательные вещества и витамины. Даже деликатные блюда, такие как крем-карамель или флан удастся приготовить без труда независимо от количества порций.
- 

Рабочий режим “Горячий воздух” от 30°C до 300 °C
Горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон. Мясной белок сразу же связывается, и мясо остаётся превосходно сочным внутри. Постоянное поддержание температуры горячего воздуха до 300°C – не просто техническая деталь: резерва мощности хватает даже при полной загрузке аппарата. Только благодаря этому удаются сочные и поджаристые продукты лёгкой степени прожарки или приготовленные на гриле, блюда из полуфабрикатов глубокой заморозки и пышная выпечка.
- 

Рабочий режим “Комбинация” от 30°C до 300 °C
Комбинированный режим объединяет в себе все преимущества горячего пара с достоинствами горячего воздуха. Время приготовления значительно сокращается, а потери при жарении уменьшаются на величину до 50% в сравнении со стандартными технологиями.
- 

Оптимальный микроклимат в рабочей камере
Система ClimaPlus Control® измеряет влажность в рабочей камере и с точностью до процента регулирует микроклимат, гарантируя поджаристую корочку, хрустящую панировку и сочное жаркое.
- 

Пять скоростей вентилятора
Для каждого продукта предусмотрена оптимальная скорость вентилятора.
- 

Подача пара
Точно дозированная ручная подача пара – специально для приготовления хлеба и выпечки.
- 

Охлаждение
Быстрое охлаждение рабочей камеры с помощью вентилятора.
- 

Точная температура продукта
Для приготовления продуктов, требующих точной температуры.
- 

Приготовление с разницей Delta-T
Постоянная разница между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры обеспечивает нежность мяса и увеличивает количество порций, получаемых при нарезке.
- 

Программирование вручную
1200 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов.

Вам нужна скорость и гибкость.

“Умная” смешанная
загрузка позволяет макси-
мизировать количество и
качество блюд.



В окне выбора на дисплее отображаются Ваши выбранные блюда. Вы сразу видите, какие блюда являются совместимыми.

Вы также видите, на каком уровне загрузки готовится каждое из них.

Осуществляется контроль за каждым уровнем загрузки, отображается оставшееся время приготовления.

Время приготовления корректируется в соответствии с количеством загрузки и продолжительностью времени открытия дверцы.

Аппарат сообщит Вам о готовности блюда.



С помощью системы iLevelControl Вы без труда, быстро и гибко сможете управлять предварительной подготовкой блюд, завтраком “шведский стол” или обслуживанием по меню.

Занимающий всего 1 квадратный метр площади аппарат одновременно заменяет собой множество кухонных принадлежностей (кастрюли, сковородки, гриль, противни или фритюрницы). Вы можете готовить различные блюда в одном аппарате. Ваш аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses отображает на дисплее блюда, которые могут быть приготовлены одновременно.

Вы выбираете блюдо, и система iLevelControl контролирует каждый уровень загрузки. В зависимости от количества загруженных в аппарат продуктов или от того, как часто и на какой период времени открывается дверца, iLevelControl корректирует время приготовления и даже информирует Вас об этом. Поэтому Вы всегда в курсе всех выполняемых процессов. Ваши блюда всегда готовятся в точности так, как Вы этого хотите.

Больше загрузки. Больше качества. Больше возможностей.



Вы требуете высочайшего качества блюд.

HiDensityControl® гарантирует
его – независимо от
количества порций.

Превосходное качество блюд может быть обеспечено только при наличии достаточной мощности – особенно при приготовлении большого объема продуктов.



Мы гарантируем высочайшее качество блюд благодаря запатентованной системе HiDensityControl®. HiDensityControl® отвечает за постоянное равномерное и интенсивное распределение тепла, воздушных потоков и влажности в рабочей камере.

Она обеспечивает резерв мощности, необходимый для идеального результата на каждом уровне загрузки.



«Жарение 20 поросят за 30 минут – приготовление большого количества продуктов так просто с RATIONAL, мы всегда получаем одинаковый результат, именно так как мы хотим!»

Дытченков Алексей,
шеф-повар сети «Азбука вкуса», Москва, Россия

> До 320 гораздо более пышных и воздушных круассанов за 23 минуты.



> До 400 хрустящих и сочных бёдер цыплёнка за 45 минут.



> До 240 шницелей, хрустящих снаружи и сочных внутри, за 12 минут.



> До 160 стейков средней степени прожарки с типичными полосками гриля за 15 минут.



Мощный. Чувствительный. Точный.

Вы ожидаете максимальной мощности.

Генератор свежего пара для интенсивных цветов и превосходного вкуса, без пересушивания.

Высокоэффективная система регулировки обеспечивает точную температуру пара и максимальное насыщение паром, а также адаптирует температуру кипения в зависимости от высоты над уровнем моря.



Активное удаление влаги для получения поджаристой корочки и хрустящей панировки.

Новая вакуумная технология быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры.



В этом Вам помогут 4 мощные функции.

Динамическое перемешивание воздуха для постоянно высокого качества – при каждой загрузке.

Высокопроизводительный вентилятор регулирует скорость и направление вращения в зависимости от продукта, количества и состояния и гарантирует оптимальное распределение воздушных потоков в рабочей камере.



Интеллектуальное управление микроклиматом для хрустящего и сочного жаркого.

Точное измерение влажности в рабочей камере обеспечивает настройку и регулировку с точностью до процента с учетом содержания влаги в загружаемых продуктах.



Вы цените чистоту и экономность.



С помощью системы Efficient CareControl Ваш SelfCookingCenter® 5 Senses автоматически проводит очистку и удаление от накипи, по желанию также в ночное время и без контроля. В зависимости от степени загрязнения аппарата она автоматически выберет оптимальную степень очистки. Система Efficient CareControl предлагает оптимальную дозу чистящих средств и удалителя накипи для гигиенической очистки Вашего аппарата SelfCookingCenter® 5 Senses. Вам больше не потребуется дорогая и нуждающаяся в техобслуживании система для умягчения воды.

Новая система Efficient CareControl потребляет примерно на 30 % меньше ресурсов, чем предыдущая модель. Таким образом, обеспечивается значительная экономия средств по сравнению с очисткой вручную, а так же безопасное обслуживание благодаря использованию таблеток.



“Мы экономим не менее 900 евро в год только благодаря тому, что больше не нуждаемся в установке систем для умягчения воды. Кроме того, мы сократили текущие расходы на чистящие средства, воду и энергию до минимума.”

Алан Бёрд, Owner, Birds of Smithfields,
Лондон, Великобритания

Efficient CareControl определяет наличие загрязнений и накипи и автоматически их устраняет.



Эффективный. Гигиеничный. Надёжный.

Вы хотите, чтобы Ваши инвестиции окупали себя.

Мы тоже.

whiteefficiency® – комплексный подход, который берёт своё начало ещё на этапе разработки продукта. Совместно с технологическими университетами мы ищем инновационные решения, позволяющие снизить расход ресурсов. Этот подход реализуется и на наших заводах, сертифицированных на соответствие экологическим нормам, и в сфере логистики, обеспечивающей максимальную экономию ресурсов, а так же в системе вторичной переработки старых аппаратов.

Преимущества whiteefficiency® в особенности заметны на Вашей кухне. Вы экономите энергию, воду и время, также минимизируете объем пищевых отходов. и расход сырья. Кроме того, у Вас появляется дополнительное пространство, поскольку аппарат RATIONAL занимает минимальную площадь и заменяет 40-50% обычного кухонного оборудования.

Наконец, для нас whiteefficiency® значит, что мы всегда готовы оказать Вам помощь. Благодаря обширной сервисной программе ServicePlus мы оказываем Вам поддержку в течение всего срока службы и без дополнительных затрат.



**Больше мощности. Больше эффективности.
Короткий срок окупаемости.**

Окупает себя в кратчайший срок.
Посчитайте сами.



Средний ресторан, где готовится 200 блюд в день в двух аппаратах SelfCookingCenter® 5 Senses 101 – дополнительная прибыль по сравнению с предыдущей моделью.

Ваши преимущества	Месячный расход	Ваша дополнительная прибыль в месяц	Посчитайте сами
Мясо / рыба / птица Сокращение объёма сырья в среднем на 10%. Это достигается благодаря точной регулировке и системе iCookingControl*.	Расход 512.000 РУБ Расход при использовании SelfCookingCenter® 5 Senses 460.800 РУБ	= 51.200 РУБ	
Энергия Уникальные процессы приготовления блюд, система iLevelControl и самая современная система контроля обеспечивают снижение потребления электроэнергии на величину до 20%*.	Расход 3.628 кВтч x 4 РУБ/кВтч Расход при использовании SelfCookingCenter® 5 Senses 2.902,4 кВтч x 4 РУБ/кВтч	= 2.902 РУБ	
Рабочее время iLevelControl сокращает время приготовления на величину до 30% благодаря поэтапной загрузке. Больше не приходится выполнять рутинную работу вручную.	на 30 ч меньше x 250 РУБ	= 7.500 РУБ	
Умягчение воды / удаление накипи При использовании системы Efficient CareControl эти затраты отпадают полностью.	Стандартные затраты 4.000 РУБ SelfCookingCenter® 5 Senses 0 РУБ	= 4.000 РУБ	
Ваша дополнительная прибыль в месяц		= 65.602 РУБ	
Ваша дополнительная прибыль в год		= 787.224 РУБ	

* по сравнению с предыдущей моделью.

Вы цените совершенное оборудование.

Отличие — в деталях.



> Высочайшая безопасность работы благодаря небольшой высоте загрузки
Самый верхний уровень загрузки находится во всех аппаратах на высоте 1,6 м.



> Встроенный в дверцу поддон для конденсата
Благодаря постоянному очищению поддона для конденсата на дверце, в том числе при открытой дверце, исключается образование луж на полу.



— ПАТЕНТ —

> Встроенная герметизирующая механика в вертикальных аппаратах
С рамой с направляющими или без неё: встроенная герметизирующая механика не требует дополнительного уплотняющего листа и не выпускает из аппарата ни пар, ни энергию.



> Направляющие для загрузки и разгрузки
U-образные профильные направляющие предотвращают падение решёток и противней при вынимании.



> Вентилируемая дверца из многослойного стекла
Теплоотражающее покрытие обеспечивает низкую температуру при касании. Простая очистка и закрытие дверцы с доведением облегчают работу с аппаратом.



> Продольная загрузка
Продольная загрузка позволяет работать с ёмкостями 1/3 и 2/3 GN. Ёмкости легко загружаются и вынимаются благодаря оптимальной ширине аппарата. В силу небольшого угла открывания тепло практически не выпускается из аппарата.



— ПАТЕНТ —

> Встроенный ручной душ
Плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание. Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают оптимальную безопасность и соблюдение гигиенических требований EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения).



> MyDisplay
С помощью MyDisplay управлять Вашим аппаратом стало ещё проще. Вы можете легко убрать с экрана все неиспользуемые функции, и каждый пользователь будет видеть только предназначенную для него информацию.



> 10 популярных блюд
Аппарат RATIONAL автоматически отображает 10 самых часто выбираемых Вами блюд, переход к которым осуществляется нажатием кнопки.

> Размещение изображений
Перенесите фотографии Ваших блюд на дисплей и используйте для Ваших блюд собственные изображения.



— ПАТЕНТ —

> 6-точечный термозонд со вспомогательным позиционирующим устройством
Измеряет температуру продукта в 6 точках и автоматически корректирует неправильное положение. Также может использоваться для жидких или небольших продуктов, например, для маффинов.



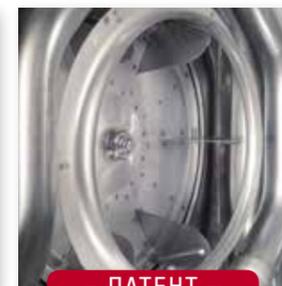
> ClimaPlus Control®
Автоматическая регулировка заданного Вами микроклимата в рабочей камере с точностью до процента.



> Парогенератор
Постоянно 100 % гигиеничный свежий пар гарантирует наилучшее качество блюд и высочайшую насыщенность пара, даже в низком температурном диапазоне.



> Разъём USB
Благодаря разъёму USB удобно документировать данные HACCP и обновлять программное обеспечение аппарата до текущей версии, в соответствующей последней разработкам компании RATIONAL.



— ПАТЕНТ —

> Сепарация жира методом центрифугирования
Чистить и менять обычные жировые фильтры больше не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в рабочей камере воздух вентилятора чист, что гарантирует безупречный вкус блюд.



— ПАТЕНТ —

> Распределение воздушных потоков
Специальная геометрия рабочей камеры и мощный энергосберегающий привод вентилятора, регулирующий направление вращения и скорость в зависимости от определенных продуктов, обеспечивают равномерное распределение тепла в рабочей камере. Благодаря этому гарантируется превосходное качество блюд даже при полной загрузке аппарата. Быстро реагирующий тормоз вентилятора обеспечивает быструю остановку вентилятора при открытии дверцы для безопасной работы.

Вы хотите оптимально использовать Ваш аппарат.

Мы предоставляем Вам необходимые аксессуары.



Аксессуары размеров Gastronorm для выпечки, жарения, приготовления на гриле, во фритюре и на пару, а также Finishing®

С помощью аксессуаров RATIONAL Вы сможете воспользоваться всеми функциями своего нового SelfCookingCenter® 5 Senses.

Они обеспечивают оптимальную загрузку аппарата и экономию времени. Наши аксессуары также освободят Вас от таких трудоёмких задач, как очистка от загрязнений или постоянное переворачивание продуктов.

Дополнительные преимущества

Аксессуары RATIONAL Gastronorm отличаются оптимальной теплопередачей, чрезвычайно прочны и долговечны.

Покрытие TriLax® обеспечивает превосходные антипригарные свойства, огнестойко, способствует подрумяниванию и его можно мыть в посудомоечной машине.

Средства для очистки и ухода за аппаратами

Наши средства по уходу за аппаратами гарантируют чистоту, гигиену и блеск.

Все средства оптимально подходят к требованиям SelfCookingCenter® 5 Senses и отвечают высочайшим стандартам качества.

Эффективные чистящие и ухаживающие средства обеспечивают активную защиту и продлевают срок службы Вашего SelfCookingCenter® 5 Senses.

Для идеальной установки

От вытяжных зонтов, въездных рам, транспортировочных тележек, рам с направляющими, теплозащитных экранов до подставок, шкафов-подставок и других аксессуаров – мы предлагаем Вам индивидуальные решения для оптимального использования SelfCookingCenter® 5 Senses на Вашей кухне или за её пределами.

У Вас есть особые требования.

Готовите ли Вы тридцать или несколько тысяч блюд – мы предложим именно ту версию SelfCookingCenter® 5 Senses, которая Вам необходима.

Все аппараты SelfCookingCenter® 5 Senses выпускаются в электрическом и газовом исполнении. Размеры, оснащение и производительность идентичны. Кроме того, мы предлагаем многочисленные специальные исполнения, чтобы аппарат идеально соответствовал специфическим особенностям Вашей кухни.

Помимо SelfCookingCenter® 5 Senses, мы предлагаем новый CombiMaster® Plus в общей сложности в двенадцати исполнениях.

У нас есть подходящий SelfCookingCenter® 5 Senses.



Аппараты	тип 61	тип 101	тип 62	тип 102	тип 201	тип 202
Электрическое и газовое исполнение						
Ёмкость	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Количество порций в день	30-80	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Продольная загрузка	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ширина	847 мм	847 мм	1069 мм	1069 мм	879 мм	1084 мм
Глубина	771 мм	771 мм	971 мм	971 мм	791 мм	996 мм
Высота	782 мм	1042 мм	782 мм	1042 мм	1782 мм	1782 мм
Труба подачи воды	R 3/4"					
Сливная труба	DN 50					
Давление воды	150-600 кПа или 0,15-0,6 Мпа					
Электрическое исполнение						
Вес	112,5 кг	132,5 кг	148,5 кг	173 кг	267 кг	346 кг
Потребляемая мощность	11 кВт	18,6 кВт	22,3 кВт	36,7 кВт	37 кВт	65,5 кВт
Предохранители	3 x 16 А	3 x 32 А	3 x 32 А	3 x 63 А	3 x 63 А	3 x 100 А
Подключение к сети	3 NAC 400 В					
Мощность в режиме "Горячий воздух"	10,3 кВт	18 кВт	21,8 кВт	36 кВт	36 кВт	64,2 кВт
Мощность в режиме "Пар"	9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
Газовое исполнение						
Вес	127 кг	149,5 кг	169,5 кг	203,5 кг	297,5 кг	374 кг
Высота, включая предопр. устройство контроля за потоком газа	1012 мм	1272 мм	1087 мм	1347 мм	2087 мм	2087 мм
Потребляемая мощность	0,3 кВт	0,39 кВт	0,4 кВт	0,6 кВт	0,7 кВт	1,1 кВт
Предохранители	1 x 16 А					
Подключение к сети	1 NAC 230 В					
Труба подачи газа	R 3/4"					
Природный газ/сжиженный газ 3В/Р						
Макс. номин. тепловая нагрузка	13 кВт/14 кВт	22 кВт/24 кВт	28 кВт/31 кВт	45 кВт/50 кВт	44 кВт/48 кВт	90 кВт/100 кВт
Мощность в режиме "Горячий воздух"	13 кВт/14 кВт	22 кВт/24 кВт	28 кВт/31 кВт	45 кВт/50 кВт	44 кВт/48 кВт	90 кВт/100 кВт
Мощность в режиме "Пар"	12 кВт/13 кВт	20 кВт/22 кВт	21 кВт/23 кВт	40 кВт/44 кВт	38 кВт/40 кВт	51 кВт/56 кВт



Международная сертификация



Pro-Shop

(495) 790-76-06
www.proshop.su