COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 23.11.2026

Пароконвектомат Rational CM Plus XS 6-2/3

Цена с НДС: 1 106 260 руб.

Артикул: **554434**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	65
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.7
Ширина, мм	655
Глубина, мм	555
Высота, мм	567
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	68.2

Пароконвектомат **Rational CM Plus XS 6-2/3** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Режимы работы:

- Пар: от 30 до 130 °C - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара
- Сухой жар: от 30 до 300 °C - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон
- Комбинация: от 30 до 300 °C - объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка)

Особенности:

- Интуитивная система управления
- Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов
- ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка. Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления
- Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол
- ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются
- Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла
- Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки
- Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры
- Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд
- 5 скоростей вентилятора
- Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание
- Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность и соответствие требованиям EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения)
- Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено
- Термозонд
- Автоматическая мойка с 3 программами очистки
- Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки
- Активная система удаления влаги из рабочей камеры
- Светодиодное освещение
- Разъём USB
- Продольная загрузка для гастроёмкостей GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
- Дверь с вентилируемым тройным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешнего стекла
- Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу

Дополнительные характеристики:

- Количество порций в день: от 20 до 80
- Мощность в режиме:
    - Сухой жар: 5,4 кВт
    - Пар: 5,4 кВт
- Труба подачи воды: R 3/4“
- Сливная труба: DN 40
- Давление воды: от 150 до 600 кПа
- Предохранители: 3x 10 A
- Максимальная высота загрузки: 1600 мм
- Размеры в упаковке: 900x950xH770 мм
- Вес с упаковкой: 76 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Интерфейс Ethernet
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Дверца с левым упором
- Безопасный замок дверцы
- Исполнение для флота

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.