Вернуться к товару Пароконвектомат Angelo Po FX82E2T

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

# Пароконвектомат Angelo Po FX82E2T

**Цена: 1 278 741.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 В |
| **Подключение** | 380 В |
| **Количество уровней** | 8 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 19.8 |
| **Ширина** | 1178 |
| **Глубина** | 1090 |
| **Высота** | 935 |
| **Вес (без упаковки)** | 228 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 18 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Расстояние между уровнями** | 69.5 |
| **Вес (с упаковкой)** | 248 |
| **Управление** | электронное |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 2/1 |
| **Автомойка** | Есть |
| **Температурный режим** | от 10 до 300 °C |

Пароконвектомат **Angelo Po FX82E2T** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера - из полированной нержавеющей стали AISI 316, электрические нагревательные элементы - из сплава Incoloy 800.

**Режимы работы:**

- Конвекционный режим с температурным диапазоном от 10 до 300 °C и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °C и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °C

**Режимы приготовления:**

- Программируемый
- Ручной
- Delta T

- 20 программ с 4 фазами
- 3 программы разогрева
- 5 программ копчения
- 4 программы приготовления при низких температурах (low temperature cooking)

**Особенности:**

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- UR2 автоматический контроль влажности в процессе готовки + генерация пара на двойном уровне (DSG)
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- AOC: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Автоматическая программа мойки (SC2), в том числе с двойной дезинфекцией
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Состояние температуры PTM
- Уровень герметичности IPX5
- Сенсорная клавиатура с задней подсветкой
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Кнопка выбора данных с подтверждением операций
- Отображение заданных и текущих функций приготовления
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Одноточечный термощуп
- Клавиши сброса сигнализации
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съемные контейнерные стеллажи
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
    - Гастроемкости GN 1/1: 16
    - Гастроемкости GN 2/1: 8
- Расход холодной воды: 39 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Внутренние размеры камеры: 890x825x665 мм
- Размер в упаковке: 1180x1320x1650 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Вакуумный термощуп
- Душирующее устройство
- Комплект для копчения
- Комплект для  пастеризации
- Вывод на печать данных аппарата
- Жировые фильтры
- Перенавешиваемая дверца

- Пластина с логотипом Angelo PO
- CCM пластина с персональным логотипом

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз