



Пароконвектомат Angelo Po BX122E



Цена: 1 067 099.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	27.5
Ширина	1183
Глубина	1090
Высота	1197
Вес (без упаковки)	235
Страна-производитель	Италия
Гарантия	18 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	66
Вес (с упаковкой)	255
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 10 до 300 °C

Пароконвектомат **Angelo Po BX122E** 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

Особенности:

- 6 программ готовки с 3 степенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи

- АОО: активная система управления избыточным давлением
- Система АРМ для контроля температуры
- Вспомогательная программа мойки
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса АWC для разворота направления вентилятора
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Запатентованная система сбора конденсата
- Уровень герметичности IPX5
- Цифровой дисплей с сенсорными кнопками
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Теплоизоляция толщиной 3,5 мм
- Дверь с двойным остеклением
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Гастроемкости GN 1/1: 24
 - Противни GN 2/1: 12
- Расход холодной воды: 51 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 470 мм
- Размер в упаковке: 1320x1180x1410 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Одноточечный термощуп
- Вакуумный термощуп (только с термощупом для приготовления)
- Комплект для копчения



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз