



Пароконвектомат Apach Chef Line LEI201T



Цена: 2 238 147.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	31.8
Ширина	960
Глубина	825
Высота	1810
Вес (без упаковки)	260
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	63
Вес (с упаковкой)	300
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI201T** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с цветным дисплеем и переключателем Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подтверждения выбора. Корпус электронагревателей выполнен из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят тележка, 2 решетки GN 1/1, термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм) и канистра моющего средства DL010 (10 л).

Режимы приготовления:

- Конвекция: от 30 до 300 °С
- Пар: от 30 до 130 °С
- Конвекция + пар: от 30 до 300 °С

Особенности:

- Автоматический и ручной режимы приготовления
- Программирование рецептов в автоматической последовательности (до 15 циклов)
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Быстрое начало автоматических программ приготовления "One touch"
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (авторевверс)
- Функция прерывистой вентиляции
- Функция ΔТ (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Автоматическая регулировки конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Система автоматической мойки LM с автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Система Ecospeed оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса)
- Система Ecovarog значительно снижает потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (-10% энергии / -30% воды / -10% di пара)
- Программа Service для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления

Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 150 до 300 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 6
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 30 кВт
 - Вентилятор: 1,8 кВт
- Диагональ дисплея: 7" (178 мм)
- Габариты в упаковке: 1130x1050x2060 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз