



Пароконвектомат Apach Chef Line LEI202S WCF



Цена: 2 695 132.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	61.8
Ширина	1290
Глубина	895
Высота	1810
Вес (без упаковки)	345
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	63
Вес (с упаковкой)	460
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI202S WCF** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями 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 2/1 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
- 99 запрограммированных рецептов в автоматической последовательности (до 4 циклов)
- Поддержание в температуре (2 режима) и управление воздушной заслонкой в ручном режиме приготовления
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (автореверс)
- Контроль температуры в сердце продукта с 4-х точечным температурным щупом (термощуп в комплект не входит)
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для

приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера

- Система FAST-DRY® (быстрое удаление влажности из камеры)
- Автоматическая система AUTOCLIMA® (измерение и управление процентом влажности внутри рабочей камеры)
- Автоматическая регулировки конденсации пара
- Ручной увлажнитель
- Подсветка камеры
- Система автоматической мойки LM с отдельным контейнером и 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 Ecosaver значительно снижает потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (-10% энергии / -30% воды / -10% d_i 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 300 до 500 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 60 кВт
 - Вентилятор: 1,8 кВт
- Габариты в упаковке: 1410x1120x2060 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вентилятор с 2 скоростями
- Термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм)
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз