



## Пароконвектомат Apach Chef Line LGI102S WCF



**Цена: 1 396 359.00 руб.**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Подключение                | газ              |
| Количество уровней         | 10               |
| Способ образования пара    | инжектор         |
| Мощность                   | 1                |
| Ширина                     | 1170             |
| Глубина                    | 895              |
| Высота                     | 1040             |
| Вес (без упаковки)         | 218              |
| Страна-производитель       | Италия           |
| Гарантия                   | 12 мес.          |
| Категория                  | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями  | 70               |
| Вес (с упаковкой)          | 242              |
| Управление                 | электронное      |
| Тип гастроемкости/противня | GN 2/1           |
| Автомойка                  | Есть             |
| Температурный режим        | от 30 до 300 °C  |

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGI102S 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. Расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали.

*В комплект поставки входят 2 решетки GN 2/1 и 2 канистры моющего средства CDL05 (2х 5 л).*

### Режимы приготовления:

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

### 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 (авторевверс)
- Модульные газовые горелки с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига

- 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 регулировка конденсации пара
- Ручной увлажнитель
- Подсветка камеры
- Система автоматической мойки Liquid Clean System со встроенным баком и автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Двухступенчатые газовые клапаны
- 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)
- Система Green Fine Tuning и высокоэффективный теплообменник значительно уменьшают тепловые потери и вредные выбросы (-10% энергии / -10% CO2)
- 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: 1
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
  - Нагрев камеры: 27 / 23220 кВт
  - Газовая: 27 / 23220 кВт
  - Вентилятор: 1 кВт
- Габариты в упаковке: 1220x1040x1250 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



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз