



Пароконвектомат Apach Chef Line LEB102T



Цена: 2 056 204.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	31
Ширина	1170
Глубина	895
Высота	1040
Вес (без упаковки)	240
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	265
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEB102T** 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. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 304, корпус электронагревателей - из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 2/1, термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм), 2 канистры моющего средства CDL05 (2х 5 л) и канистра средства от накипи CCF05 (4,5 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
- 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
- Система TurboVapor автоматическое производство оптимального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опустошение бойлера при температуре воды ниже 60 °C
- Система защиты от накипи Calout
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Система автоматической мойки Liquid Clean System со встроенным баком и автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры и бойлера
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Сигнализация отсутствия воды в бойлере
- 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 Ecosavor 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 150 до 300 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 6
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 30 кВт
 - Нагрев паром: 30 кВт
 - Вентилятор: 1 кВт
- Диагональ дисплея: 7" (178 мм)
- Габариты в упаковке: 1220x1040x1250 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз