



Пароконвектомат Apach Chef Line LGI201T



Цена: 2 093 639.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	1.8
Ширина	960
Глубина	825
Высота	1810
Вес (без упаковки)	290
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	63
Вес (с упаковкой)	400
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGI201T** 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. Расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, 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 °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
- Модульные газовые горелки с наддувом воздуха

- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Функция ΔT (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 регулировка 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
- 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% d_i 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: 6
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 36 / 30960 кВт
 - Газовая: 36 / 30960 кВт
 - Вентилятор: 1,8 кВт
- Диагональ дисплея: 7" (178 мм)
- Габариты в упаковке: 1130x1050x2060 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз