



Пароконвектомат Apach Chef Line LGB101S WCF



Цена: 1 195 497.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	1
Ширина	930
Глубина	825
Высота	1040
Вес (без упаковки)	186
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	208
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGB101S 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. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 316, расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1, 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
- 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)
- Контроль температуры в сердце продукта с 4-х точечным температурным щупом (термошуп в комплект не входит)

- входит)
- Модульные газовые горелки с наддувом воздуха
 - Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
 - Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
 - 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
 - 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 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 80 до 150 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 18 / 15480 кВт
 - Нагрев паром: 18 / 15480 кВт
 - Газовая: 28 / 24080 кВт
 - Вентилятор: 1 кВт
- Габариты в упаковке: 1000x990x1250 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

Внимание! На фото аналогичная модель с электрическим подключением и инжекторным типом образования пара.

Товар

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз