



Пароконвектомат Apach Chef Line LGB102S WCF



Цена: 1 683 854.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	1
Ширина	1170
Глубина	895
Высота	1040
Вес (без упаковки)	235
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	258
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGB102S 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 2/1, 2 канистры моющего средства CDL05 (2x 5 л) и канистра средства от накипи CCF05 (4,5 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 (авторевверс)
- Контроль температуры в сердце продукта с 4-х точечным температурным шупом (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 теплотери 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
 - Нагрев паром: 27 / 23220 кВт
 - Газовая: 40 / 34400 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

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

Товар

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз