Вернуться к товару Пароконвектомат Alphatech ICEM051

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Alphatech ICEM051



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.25
Ширина	812
Глубина	725
Высота	770
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	Другое
Автомойка	Нет

Пароковектомат Alphatech ICEM051 серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматической регулировкой насыщения пара в варочной камере и автореверсом (автоматической инверсией направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки. Элегантный и функциональный дизайн в современном стиле послужит украшением кухни.

В комплект поставки входят направляющие.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Пар
- Комбинированный

Системы контроля:

- Панель управления с индикаторами контроля работы
- Ручная отдушина камеры
- Светодиодное освещение камеры

Конструкция:

- Дверца закрытия с двойным закалённым термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения теплового удара пользователя и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора

- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления
- Защита от струй воды IPX4
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами
- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали Incoloy 800

Предохранительные устройства:

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Механический микровыключатель двери

Дополнительные характеристики:

- Режимы приготовления:
  - Конвекция: от 50 до 260 °C
  - Пар: от 50 до 130 °C
  - Комбинированный: от 50 до 260 °C
- Количество блюд: 30 / 80
- Количество круассанов: 60 / 80
- Мощность:
  - Камера: 7 кВт
  - Вентилятор: 0,2 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Пара перегородок 600x400 (версия для кондитерского производства)
- Оптимизация энергопотребления
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр
- Напольная стойка из нержавеющей стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Набор колес для опор, из них 2 с тормозом
- Набор фланцевых колес для подставок, для установки на судах
- Расстоечный шкаф с увлажнителем и цифровым программируемым управлением со стеклянными дверцами

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз