ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Angelo Po FM423E2



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	4.15
Ширина	700
Глубина	500
Высота	500
Вес (без упаковки)	54
Страна-производитель	Италия
Гарантия	18 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	64
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270

Пароконвектомат Angelo Po FM423E2 предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера - из полированной нержавеющей стали AISI 316, электрические нагревательные элементы - из сплава Incoloy 800.

Режимы работы:

- Конвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 270 °C и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °C и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °C

Особенности:

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- Разогрев
- CIBUS PLUS: сбалансированная система закрытия
- CIBUS PLUS с 1 и 2 паровыми программами приготовления

- BEST ONE: система генерации пара
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- Автоматические программы мойки (SC2), в том числе с двойной дезинфекцией
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Уровень герметичности IPX5
- Цифровая панель управления
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Кнопка выбора данных с подтверждением операций
- Отображение заданных и текущих функций приготовления
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Одноточечный термощуп
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Дверь с двойным остеклением
- Подсветка камеры

Дополнительные характеристики:

- Расход холодной воды: 5 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Размер в упаковке: 740x600x680 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вакуумный термощуп
- Душирующее устройство
- Соединение для распечатки данных
- Комплект для установки конфигурации

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз