ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Angelo Po FX202E3



Цена: 3 061 515.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	55.5
Ширина	1193
Глубина	1074
Высота	1795
Вес (без упаковки)	426
Страна-производитель	Италия
Гарантия	18 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	66
Вес (с упаковкой)	472
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 10 до 300 °C

Пароконвектомат **Angelo Po FX202E3** 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 10 до 300 °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

Режимы приготовления:

- Поддержание в горячем состоянии
- Delta T
- Разогрев

- Банкетинг (финишинг)
- Приготовление при низких температурах (low temperature cooking)
- Пастеризация
- Копчение (с внешним модулем)
- Вакуум
- Осушение

Особенности:

- 150 программ приготовления с 18 настраиваемыми фазами CF3 и обозначением выбора
- SaveCooking - возможность сохранять индивидуальные программы приготовления
- Автоматическое приготовление C3
- Функция MULTIEASY для одновременного использования совместимых программ приготовления блюд
- Функция MULTICORE для одновременного использования 2 основных термощупов
- Функция BE-1 для одновременного управления FX и Blitz
- Функция UMB: онлайн помощь руководством пользователя на дисплее
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- DCR прямой контроль влажности в процессе готовки + генерация пара на двойном уровне (DSG)
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- AOC: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Контроль времени на приготовление в секундах (SBS)
  Автоматическая программа мойки (TAS), в том числе с тройной дезинфекцией
- Автоматическое мытье дренажа ADC
- Функция TMC долгое и короткое ополаскивание
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Функция просмотра рецептов с фото и видео
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Состояние температуры PTM
- Уровень герметичности IPX5
- Сенсорная клавиатура с задней подсветкой
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Кнопка выбора данных с подтверждением операций
- Отображение заданных и текущих функций приготовления
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Многоточечный термощуп
- EVC интерактивный графический дисплей
- Лист персонализированных рецептов (CMP)
- Клавиши сброса сигнализации
- 6 скоростей вентилятора MFC со статической функцией
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съемные контейнерные стеллажи
- Пластина с логотипом Angelo PO
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
  - Гастроемкости GN 1/1: 24
  - Гастроемкости GN 2/1: 12
- Расход холодной воды: 72 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм

- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 250 мм
- Внутренние размеры камеры: 890x825x1460 мм
- Размер в упаковке: 1305x1200x2173 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вакуумный термощуп
- Душирующее устройство
- Комплект для копчения
- Комплект для пастеризации
- Вывод на печать данных аппарата
- Жировые фильтры
- Перенавешиваемая дверца
- ССМ пластина с персональным логотипом


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз