

Описание товара Пароконвектомат Apach Chef

Line LEB101T



Описание

- Пароконвектомат Apach Chef Line LEB101T — высокотехнологичное термооборудование от итальянского производителя.
- Предназначен к эксплуатации в заведениях общепита:
- ресторанах и столовых, для приготовления вторых блюд и гарниров, разнообразной выпечки и кондитерских изделий.
- Оснащен большим количеством вспомогательных функций, обеспечивающих превосходный результат и комфорт в эксплуатации.
- Особенности модели:
- панель управления – сенсорный дисплей формата HD размером 7" со значками популярных рецептов, переключатель Scroller Plus, программирование собственных рецептов (до 15 шагов программе);
- Automatic Cooking – автоматический запуск цикла готовки с панели управления (значки рецептов с фотографиями);
- ручной режим приготовления – выбор из трех режимов (+30...+300 °C):
- пар, конвекция, пар + конвекция;
- программируемый режим с внесением фото блюд и сохранением в памяти устройства;
- функция приготовления с измерением температуры по системе Delta T;
- Service – программа для контроля работы электронной платы, отображения температурных датчиков и подсчета времени для сервисного обслуживания;
- функция оптимизации расхода энергии и пара в зависимости от типа продукта и рецепта – Ecospeed;
- Ecovapor – контроль количества пара в камере для экономии энергоресурсов;
- Turboparor – система точной выдачи пара для приготовления продуктов с жесткой структурой;
- автодиагностика перед началом работы конвектомата со звуковой сигнализацией;

- функция отложенного старта;
- LCS (Liquid Clean System) – система автомойки с электронной дозировкой средства для мойки;
- Calout – система защиты бойлера от образования накипи;
- встроенный бак и электронная дозировка, программа по удалению накипи;
- предзаогрев воды в нагревательном баке, ежедневный автоматический слив воды при температуре воды ниже 60 °С.
- Стандартная комплектация:
- облицовка конструкции корпуса и камеры – сталь пищевая со шлифованной поверхностью;
- распашная дверка с термостойким стеклопакетом и микровыключателем для остановки конвекции;
- вентиляторы оснащены функцией автореверса, 6 скоростей из которых 3 автоматически снижают мощность нагрева пароконвектомата;
- термоядер с 4-мя точками измерения (диаметр 3 мм), предусмотрен внешний разъем для тонкого термоядера при приготовлении в вакуумной упаковке;
- интерфейс USB – обновление ПО, скачивание данных HACCP;
- коррозионностойкие электронагреватели из сплава Incoloy 800;
- паровой бойлер из пищевой стали AISI 304, корпус термоизолирован;
- в комплекте две емкости средства для мойки CDL05 (картриджные, по 5 кг), одна емкость CCF05 – средства для удаления накипи (картриджная, 4,5 кг);
- две стальные нержавеющие решетки размером GN 1/1.
- Предохранительные устройства:
- термостаты предохранительные для варочной камеры и электродвигателя, для бойлера;
- сигнализация при недостаточном количестве воды и при самодиагностике и выявлении неисправностей;
- автоконтроль уровня воды в нагревательной емкости с датчиком контроля удаления воды;
- система охлаждения и индикация при перегреве.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Расстояние между уровнями	70 мм
Максимальная температура	300 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1040 мм

Длина, мм	930 мм
Ширина, мм	825 мм
Мощность, кВт	16 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.