Пароконвектомат Atesy АПК-6-1/1-2 РУБИКОН

(Цена со склада в г.Москва)

184 437 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» Atesy (Атеси) АПК-6-1/1-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью энкодера, расположенного на передней панели управления аппарата. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Степень парообразования от 0% до 100% можно регулировать с помощью энкодера. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6552
Производитель	ATESY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10
Ширина, мм	845
Глубина, мм	780
Высота, мм	785
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	плёночная клавиатура
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Вес нетто, кг	130
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп с тремя датчиками замера температуры. Термощуп осуществляет контроль температуры внутри приготавливаемого продукта. Аппарат имеет встроенную функцию автоматической мойки рабочей камеры. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности. Дополнительные характеристики: Расстояние между уровнями 68 мм Диапазон установки температуры щупа: от 30 до 120 °С Диапазон установки таймера: от 1 мин. до бесконечности Максимальный расход воды: 4-6 л/ч. Давление воды в водопроводной сети: 200-600кПа Номинальное напряжение на ТЭНе: 220 В Габаритные размеры 845(945**) x 780(845*) x 785 * с ручкой ** с душирующим устройством Рабочие режимы: Режим обработки горячим воздухом при температуре от 30 до 270 °С Режим обработки паром при температуре от 30 до 270 °С Режим обработки паром при температуре 100 °С Режим быстрого охлаждения камеры Режим регенерации (обработка паром при температуре от 120 до 160 °С) Режим автоматической мойки Режим «Дельта Т» (ΔТ) !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.	