

**Пароконвектомат Apach Chef Line
LEI071T**



(Цена со склада в г.Москва)

1 076 070 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach Chef Line LEI071T предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания. Панель управления: СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН. Достаточно нажать на иконку требуемого рецепта и Leo всегда обеспечит вам непревзойденный результат. Благодаря новому емкостному цветному дисплею формата HD (высокое разрешение) с диагональю 7" можно настроить главную страницу под свои потребности, вынеся на первый план наиболее часто используемые рецепты. Режимы приготовления: • AC (Automatic Cooking) автоматическая система приготовления по международным рецептам с фотографиями блюда. • Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C • Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

Системы контроля приготовления: • Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления. • Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18442
Производитель	Apach Chef Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	945x990x1000
Вес нетто, кг	117
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	135
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

система DELTA T. • Автоматически регулируемая конденсация паров. • Функция отложенного старта. • Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата • для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции. • Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля. • температурный щуп для 2-х продуктов • Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера. • Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления. • Возможность устанавливать систему энергооптимизации SN (опционально) • Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания. • ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *). • ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d_i пара *). Электрический нагрев: • 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. • Магнитный микровыключатель двери. • Сигнализация отсутствия воды. • Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией. • Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева. Функционал • Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты. • Быстрое начало автоматических программ приготовления (AC) "one touch". • Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название. • Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления. • Цветной 7-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen". • Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора. Очистка и обслуживание: • Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо

неисправностей. • Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой. Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 2 картриджных канистры моющего средства CDL05 на 5 кг каждая • Ручная мойка с наружным душем (факультативно). Стандартная комплектация: • Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System). В комплекте 2 картриджных канистры моющего средства CDL05 на 5 кг каждая. • Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм) • 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали. !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.