

**Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН
АПК-10-1.1-03**



(Цена со склада в г.Москва)

203 325 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат 3-го поколения АТЕSY (АТЕСИ) АПК-10-1.1-03 РУБИКОН предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и кнопок, расположенных на панели управления. Время приготовления регулируется с помощью таймера. Таймер автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени. Таймер имеет положение "бесконечная работа". Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры. На панели управления присутствует кнопка понижения скорости вращения вентилятора и кнопка принудительной подачи пара в камеру. Техническое описание: Парообразование – инжекторного типа. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов. Внутренняя камера герметична и имеет в нижней части сливное отверстие для стока остатков жидкости. Дверь камеры выполнена из закаленного термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон. Ручка открывания дверцы имеет односторонний механизм, что позволяет реализовать режим "свободные руки". Опорные ножки аппарата регулируются по высоте, компенсируя неровности поверхности. Особенности: Благодаря сочетанию конвекции и пара

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23583
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,7
Ширина, мм	810
Глубина, мм	827
Высота, мм	1175
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Код производителя	319324
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются. Электромеханическая панель управления позволяет быстро задать необходимые параметры готовки: время, температура, пар, скорость вращения вентилятора. Десять уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности. Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки. Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры. Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода. Дверь камеры из двух закаленных стекол с воздушным зазором исключает получение ожога персоналом. Светодиодная подсветка камеры улучшает визуальный контроль за процессом приготовления. Замок двери выполнен по принципу "свободные руки" – закрывайте и открывайте дверцу одним движением. Направляющие подходят для размещения габаритных GN1/1 и пекарских противней размером 600x400 мм (необходимо переставить направляющие). Корпус и камера изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали AISI 304. Дополнительные характеристики: Расход воды при работе в течение часа: не более 2 л/ч. Давление воды в системе: 200...600 кПа. Максимальный расход воды: 4 л/час. Максимальная распределенная нагрузка на уровень: 5 кг. Диапазон установки таймера: 10-120 мин или непрерывно. Расстояние между уровнями: 80 мм. Габариты с ручкой двери: 810x890x1175 мм. Опции (приобретаются дополнительно): Зонт ЗВП-С-10-1.1-03. Душирующее устройство !!! Для смягчения и декарбонизации водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.