

**Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН  
АПК- 6-1.1-03-1 инжекторный**



(Цена со склада в г.Москва)

**262 490 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1.1-03-1 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена электромеханической панелью управления позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления продукта: время, температура, пар, скорость вращения вентилятора. Дверца камеры оснащена двойным закаленным стеклом с воздушным зазором. Режимы работы: Жар (от 30 до 270 °С) - подходит для выпечки, жарки, тушения и глазировани Пар (100 °С) - подходит для приготовления различных блюд на пару (диетическое питание) Жар + Пар (от 30 до 270 °С) - подходит для жарки, тушения и глазировани: Благодаря сочетанию пара и жара при интенсивной конвекции скорость приготовления блюд значительно сокращается. Исключается высыхание пищи. Минимизируется потеря веса исходного продукта. Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры - позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой температуры, что значительно сокращает время перехода с одного режима приготовления на другой. Режим ручной мойки - позволяет быстро и эффективно произвести мойку рабочей камеры - необходимо просто нанести

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Код товара                      | 31792                         |
| Производитель                   | АТЕSY (Атеси)                 |
| Страна производитель            | Россия                        |
| Гарантия, мес                   | 12                            |
| Источник энергии                | Электричество                 |
| Диапазон температур, °С         | +30...+270                    |
| Напряжение, в                   | 380                           |
| Энергопотребление, кВт          | 12,5                          |
| Ширина, мм                      | 810                           |
| Глубина, мм                     | 890                           |
| Высота, мм                      | 855                           |
| Количество уровней              | 6                             |
| Тип парообразования             | инжекционный                  |
| Управление                      | электромеханическое           |
| Размер противней, мм            | GN 1/1 (530x325)              |
| Реверс вентилятора              | есть                          |
| Вес нетто, кг                   | 91                            |
| Вес в упаковке, кг              | 123                           |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1005x958x1010                 |
| Упаковка                        | деревянный поддон, полиэтилен |
| Код производителя               | 322859                        |
| Статус в Москве                 | под заказ                     |
| Стоимость доставки по Москве    | 1000                          |

специальное моющее средство на внутреннюю поверхность камеры и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства

Особенности: Благодаря использованию различных комбинаций конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются

Высокоскоростные вентиляторы внутри камеры Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов

Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до 1 °С

Плавная регулировка парообразования в камере позволяют создавать атмосферу в камере с влажностью от 0 до 100%

Электромеханическая панель управления позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления продукта: время, температуру, пар, скорость вращения вентилятора

Электронный контроль и регулировка температуры Индикация текущей и установленной внутри камеры температуры на передней панели

Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности по приготовлению выпечки

Режим принудительного охлаждения камеры увеличивает производительность

Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода

Режим реверса вентилятора обеспечивает более равномерную конвекцию внутри камеры

Таймер с диапазоном установки от 20 до 120 минут - автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени, имеет положение "бесконечная работа"

Душирующее устройство облегчает процесс мойки пароконвектомата

Подключение к водопроводу и канализации

Герметичная рабочая камера имеет в нижней части сливное отверстие для стока жидкости

Светодиодная подсветка камеры с помощью светильника, установленного в корпусе дверцы, улучшает визуальный контроль за процессом приготовления

В конструкции замка двери реализован принцип "свободные руки" - закрывать и открывать дверь можно одним движением руки

Дверь камеры состоит из 2 закаленных стекол с воздушным зазором, что исключает получение ожога персоналом

Внутреннее стекло двери легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон

Опорные ножки регулируются по высоте, компенсируя неровность пола

Тип упаковки - на деревянном поддоне в стрейч-пленке

Дополнительные характеристики: Максимальный расход воды: 4 л/час

Давление воды в водопроводной сети: от 200 до 600 кПа

Максимальная распределенная нагрузка на уровень: 5 кг

Опции (приобретаются дополнительно): Вентиляционный зонт ЗВП-С-10.1.1-03

Подставка ПДТ-Л-800.800.530-02