

Коммерческое предложение от 05.04.2025

Пароконвектомат Apach Chef Line LEI071T

Цена с НДС: 1 066 288 руб.

Артикул: **946515**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	135

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI071T** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с цветным дисплеем и переключателем Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подтверждения выбора. Корпус электронагревателей выполнен из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1, термошуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм) и 2 канистры моющего средства CDL05 (2x 5 л).

Режимы приготовления:

- Конвекция: от 30 до 300 °C
- Пар: от 30 до 130 °C
- Конвекция + пар: от 30 до 300 °C

Особенности:

- Автоматический и ручной режимы приготовления
- Программирование рецептов в автоматической последовательности (до 15 циклов)
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Быстрое начало автоматических программ приготовления "One touch"
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (авторевверс)
- Функция прерывистой вентиляции
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Система автоматической мойки Liquid Clean System со встроенным баком и автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Система Ecospeed оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса)
- Система Ecovarog значительно снижает потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (-10% энергии / -30% воды / -10% d_i пара)
- Программа Service для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления

Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 50 до 120 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 6
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 10 кВт
 - Вентилятор: 0,37 кВт
- Диагональ дисплея: 7" (178 мм)
- Габариты в упаковке: 945x990x1000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.