

## Коммерческое предложение от 05.04.2025

### Пароконвектомат Apach Chef Line LEB071S WCF

**Цена с НДС: 971 737 руб.**

Артикул: **238396**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	139
Вес (с упаковкой), кг	157

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEB071S WCF** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подтверждения выбора. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 304, корпус электронагревателей - из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1, 2 канистры моющего средства CDL05 (2x 5 л) и канистра средства от накипи CCF05 (4,5 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
- 99 запрограммированных рецептов в автоматической последовательности (до 4 циклов)
- Поддержание в температуре (2 режима) и управление воздушной заслонкой в ручном режиме приготовления
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (авторевверс)
- Контроль температуры в сердце продукта с 4-х точечным температурным щупом (термощуп в комплект не входит)
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Система FAST-DRY® (быстрое удаление влажности из камеры)
- Автоматическая система AUTOCLIMA® (измерение и управление процентом влажности внутри рабочей камеры)
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Ручной увлажнитель
- Подсветка камеры
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опустошение бойлера при температуре воды ниже 60 °C
- Система защиты от накипи Calout
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Система автоматической мойки Liquid Clean System со встроенным баком и автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры и бойлера
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Сигнализация отсутствия воды в бойлере
- 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<sub>i</sub> 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: 1
- Мощность:
  - Нагрев камеры: 10 кВт
  - Нагрев паром: 7,5 кВт
  - Вентилятор: 0,37 кВт
- Габариты в упаковке: 945x990x1000 мм

## Опции (заказываются отдельно):

- Вентилятор с 2 скоростями
- Термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм)
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN

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

Цены указаны с учетом НДС.