

## Коммерческое предложение от 05.04.2025

### Пароконвектомат Apach Chef Line LGB071T

**Цена с НДС: 1 141 030 руб.**

Артикул: **978148**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	7
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/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
Мощность, кВт	0.5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	156
Вес (с упаковкой), кг	175

Пароконвектомат [Apach Chef Line LGB071T](#) 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. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 316, расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали.

*В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1, термошуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм), 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
- 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
- Модульные газовые горелки с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- 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
- Система TurboVapor автоматическое производство оптимального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- 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
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Двухступенчатые газовые клапаны
- 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 Ecovapor значительно снижает потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (-10% энергии / -30% воды / -10% d<sub>i</sub> пара)
- Система Green Fine Tuning и высокоэффективный теплообменник значительно уменьшают теплотери и вредные выбросы (-10% энергии / -10% CO<sub>2</sub>)
- 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
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
  - Нагрев камеры: 10 / 8600 кВт
  - Нагрев паром: 10 / 8600 кВт
  - Газовая: 15 / 12900 кВт
  - Вентилятор: 0,5 кВт
- Диагональ дисплея: 7" (178 мм)
- Габариты в упаковке: 945x990x1000 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Душ для мойки с соединительными элементами

*Внимание! На фото аналогичная модель с электрическим подключением и инжекторным типом образования пара.*

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

Цены указаны с учетом НДС.