

Коммерческое предложение от 08.05.2024**Пароконвектомат Apach Chef Line LEI201S WCF****Цена с НДС: 1 992 595 руб.****Артикул: 652623****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электрохимическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31.8
Ширина, мм	960
Глубина, мм	825
Высота, мм	1810
Вес (без упаковки), кг	260
Вес (с упаковкой), кг	370

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI201S 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. Корпус электронагревателей выполнен из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят тележка, 2 решетки GN 1/1 и канистра моющего средства DL010 (10 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 регулировки конденсации пара
- Ручной увлажнитель
- Подсветка камеры
- Система автоматической мойки LM с отдельным контейнером 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% di 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 150 до 300 блюд/час
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Мощность:
 - Нагрев камеры: 30 кВт
 - Вентилятор: 1,8 кВт
- Габариты в упаковке: 1130x1050x2060 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.