

## Пароконвектомат Angelo Po BX82E

Пароконвектомат **Angelo Po BX82E** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.



Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера - из полированной нержавеющей стали AISI 316, электрические нагревательные элементы - из сплава Incolou 800.

### Режимы работы:

- Конвекционный режим с температурным диапазоном от 10 до 300 °С и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °С и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °С

### Особенности:

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- АОС: активная система управления избыточным давлением
- Система АРМ для контроля температуры
- Вспомогательная программа мойки
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса АВС для разворота направления вентилятора
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °С или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Запатентованная система сбора конденсата
- Уровень герметичности IPX5
- Цифровой дисплей с сенсорными кнопками
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (НАССР)
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Теплоизоляция толщиной 3,5 мм
- Дверь с двойным остеклением
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

### Опции (заказываются отдельно):

- Одноточечный термощуп
- Вакуумный термощуп (только с термощупом для приготовления)
- Комплект для копчения

**Цена: 644430 руб.**

Характеристики	
Высота	938 мм
Ширина	1183 мм
Глубина	1090 мм
Мощность	19.8 кВт
Вместимость	Гастроемкости GN 1/1 16 Гастроемкости GN 2/1: 8
Подключение	380 В, 220 В
Высота слива	10 мм
Диаметр слива	40 мм
Водозабор трубы	3/4"
Вес (с упаковкой)	228 кг
Вес (без упаковки)	208 кг
Размер в упаковке	1320x1180x1170 мм
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 2/1
Гастроемкости GN 1/1	16
Гастроемкости GN 2/1	8
Сток в канализацию	650 мм
Количество уровней	8, 16
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Расход холодной воды	39 л/ч
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	69.5 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм, 646x530 / 620x530 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**  
**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**