

Пароконвектомат Angelo Po BX101E1

Пароконвектомат **Angelo Po BX101E1** 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 Incolouy 800.

В комплект поставки не входят листы для выпечки 600x400 мм. Для выбора используйте наш каталог .

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 АWC 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 по запросу.

Характеристики	
Высота	1030 мм
Ширина	920 мм
Глубина	906 мм
Мощность	17.3 кВт
Вместимость	Гастроемкости GN 1/1 10 Противни 600x400 мм: 10
Подключение	380 В, 220 В
Высота слива	10 мм
Диаметр слива	40 мм
Водозабор трубы	3/4"
Вес (с упаковкой)	165 кг
Противни 600x400 мм	10
Вес (без упаковки)	153 кг
Размер в упаковке	1010x970x1250 мм
Гастроемкости GN 1/1	10
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Сток в канализацию	460 мм
Количество уровней	10
Температурный режим	от 10 до 300 °С
Расход холодной воды	30 л/ч
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	66 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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