

## Пароконвектомат Apach Chef Line LEI202T

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI202T** 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. Корпус электронагревателей выполнен из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят тележка, 2 решетки GN 2/1, термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм) 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
- 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 (автореверс)
- Функция прерывистой вентиляции
- 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
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- 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% d<sub>i</sub> пара)
- Программа Service для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- USB-порт для скачивания данных HACCP оборудования



- USB-порт для скачивания данных ПАССТ, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления

**Опции (заказываются отдельно):**

- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 1777760 руб.**

Характеристики	
Высота	1810 мм
Ширина	1290 мм
Глубина	895 мм
Мощность	Нагрев камеры 60 кВт Вентилятор: 1,8 кВт
Вентилятор	1,8 кВт
Подключение	380 В
Нагрев камеры	60 кВт
Вес (с упаковкой)	460 кг
Вес (без упаковки)	345 кг
Диагональ дисплея	7" (178 мм)
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 2/1
Количество уровней	20
Габариты в упаковке	1410x1120x2060 мм
Производительность	от 300 до 500 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	63 мм
Количество скоростей вентилятора	6
Размер габаритности (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**