

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1/1-И

Пароконвектомат **АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1/1-И** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена набором поворотных ручек и энкодером, позволяющими легко задавать параметры работы. Изделие полностью выполнено из нержавеющей стали AISI 304, дверца камеры оснащена двойным стеклом.



Режимы работы:

- Режим обработки горячим воздухом при температуре от 30 до 270 °С - подходит для жарки, приготовления на гриле, запекания или выпечки: нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка пропекаются равномерно, что соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд
- Режим обработки паром при температуре от 30 до 270 °С - благодаря комбинации пара и горячего воздуха исключается высыхание пищи, минимизируется потеря веса исходного продукта и обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание - используется для жарки, тушения и глазирование, позволяет готовить твердые овощи, такие как морковь, в ускоренном режиме
- Режим обработки паром при температуре 100 °С - идеально подходит для бланширования, варки, приготовления на пару, варки на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивания - пароконвектомат всегда вырабатывает гигиеничный свежий пар, обеспечивая равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления, благодаря чему сохраняются питательные вещества, блюдо имеет аппетитный цвет и необходимую консистенцию; даже если одновременно загружаются самые различные продукты, не происходит смешения запахов
- Режим быстрого охлаждения камеры - позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой температуры и сэкономить время при переходе в другой режим приготовления
- Режим ручной мойки - обусловлен наличием душирующего устройства: необходимо нанести специальное очищающее средство на внутреннюю поверхность камеры аппарата и по истечению определенного времени смыть его при помощи душирующего устройства

Особенности:

- Позволяет готовить разные блюда вместе - вкусы и запахи не смешиваются
- Индикатор, отражающий установленную и текущую температуры внутри камеры
- Время приготовления:
 - Установленное - установка времени работы возможна в диапазоне от 15 до 120 мин. - одновременно с поворотом ручки установка времени происходит включение режима "Работа"
 - Непрерывная работа - необходимо повернуть ручку установки времени против часовой стрелки до упора (сектор "∞")
- Возможность регулировки влажности в камере от 0 до 100% с возможностью ручной подачи пара
- Возможность изменять установки температуры, влажности и времени приготовления во время работы пароконвектомата
- Возможность осуществления впрыска воды вручную при помощи

нажатия кнопки "Ручной впрыск" во время приготовления продуктов с помощью горячего воздуха (без автоматического впрыска воды)

- Наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Герметичная рабочая камера в целях безопасности разделена решеткой на 2 зоны: рабочую (оснащена съемными держателями для гастроемкостей) и защитную (электронагреватели (ТЭНы), вентилятор для циркуляции воздуха, лоток для подачи воды на лопасти вентилятора)
- Высокоскоростной вентилятор внутри камеры обеспечивает принудительную конвекцию
- ТЭНы, установленные вокруг вентилятора, осуществляют нагрев
- Парообразование инжекторного типа
- Сливное отверстие в нижней части рабочей камеры
- Лоток для сбора конденсата под дверью
- 2 лампы освещения на правой стенке под защитным стеклом
- Дверца с одноходовым механизмом замка, выполненным по принципу "свободные руки", открывается и закрывается одним движением
- Внутреннее стекло дверцы легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон
- Корпус из жесткого каркаса с боковыми панелями обеспечивает прочность и устойчивость конструкции
- Регулируемые по высоте опорные ножки позволяют компенсировать возможные неровности поверхности

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт ЗВН-900ПА (устанавливается на крышку пароконвектомата)

Цена: 201520 руб.

| Характеристики | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Высота | 740 мм |
| Ширина | 845 мм |
| Глубина | 780 мм |
| Род тока | трехфазный переменный (с нейтралью) |
| Мощность | 10 кВт |
| Подключение | 380 В |
| Частота тока | 50 Гц |
| Макс. расход воды | 2 л/час |
| Вес (без упаковки) | 100 кг |
| Панель управления | электромеханическая |
| Тип гастроемкости | GN 1/1 |
| Количество уровней | 6 |
| Температурный режим | от 30 до 270 °С |

Характеристики

| | |
|--|------------------------|
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Номинальная мощность ТЭНа | 9 кВт |
| Расстояние между уровнями | 68 мм |
| Диапазон установки таймера | от 10 мин. до 120 мин. |
| Макс. глубина гастроемкости | 65 мм |
| Номинальное напряжение на ТЭНе | 220 В |
| Макс. нагрузка на гастроемкость | 5 кг |
| Давление воды в водопроводной сети | от 200 до 600 кПа |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Габариты с ручкой и душирующим устройством | 945x845x740 мм |

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