



[вакуум-упаковка.рф](http://вакуум-упаковка.рф)  
[www.afprom.ru](http://www.afprom.ru)

**8 (800) 200-29-23**

# Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1.1.-03

Пароконвектомат **АТЕSY РУБИКОН АПК-6-1.1.-03** 3-го поколения 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 кнопок, позволяющим легко задавать параметры работы. Корпус и камера полностью выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, дверца камеры оснащена двойным закаленным стеклом с воздушным зазором.



## Особенности:

- Позволяет готовить разные блюда вместе - вкусы и запахи не смешиваются
- Электромеханическая панель управления позволяет быстро задать необходимые параметры готовки: время, температуру, пар, скорость вращения вентилятора
- Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры
- Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов
- Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры
- Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности по приготовлению выпечки
- 10 уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности
- Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода
- Таймер, позволяющий регулировать время приготовления, автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени, имеет положение "бесконечная работа"
- Внутренняя камера полностью герметична
- Камера рассчитана на установку габаритов GN 1/1, для установки противней необходимо переставить направляющие внутри камеры
- Сливное отверстие в нижней части камеры для стока остатков жидкости
- Светодиодный светильник, установленный в корпусе дверцы, улучшает визуальный контроль за процессом приготовления (кнопка включения подсветки расположена на панели управления)
- Замок двери, выполненный по принципу "свободные руки", имеет одноходовой механизм и позволяет закрывать и открывать дверцу одним движением
- Воздушный зазор между стеклами двери камеры исключает получение ожога персоналом
- Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон
- Регулируемые по высоте опорные ножки позволяют компенсировать возможные неровности поверхности

## Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство
- Вентиляционный зонт ЗВП-С-10.1.1-03
- Подставка ПДТ-Л-800.800.900-02

**Цена: 214470 руб.**

## Характеристики

Высота	855 мм
Ширина	810 мм
Глубина	от 827 до 890 мм
Мощность	12.5 кВт
Подключение	380 В
Частота тока	50 Гц
Макс. расход воды	4 л/час
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	6
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Макс. нагрузка на уровень	5 кг
Расстояние между уровнями	80 мм
Диапазон установки таймера	от 10 до 120 мин. или непрерывно
Давление воды в водопроводной сети	от 200 до 600 кПа
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](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**