

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1

Пароконвектомат **АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена кнопочной панелью управления и энкодером, позволяющими легко задавать параметры работы. Изделие полностью выполнено из нержавеющей стали AISI 304, дверца камеры оснащена двойным стеклом.

В комплект поставки входят термощуп и душирующее устройство.

Режимы работы:

- Режим обработки горячим воздухом при температуре от 30 до 250 °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 250 °С - благодаря комбинации пара и горячего воздуха исключается высушивание 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 регенерации (обработка паром при температуре от 120 до 160 °С) - отменяет необходимость длительного поддержания готовых блюд в горячем состоянии, что часто приводит к потере качества, нежелательным и неизбежным изменениям структуры продукта - позволяет разогреть блюдо до нужной температуры незадолго до подачи на стол, при этом вкусовые качества и пищевые свойства остаются на неизменно высоком уровне
- Режим "Дельта" (ΔТ) - позволяет готовить продукт в особо длительном режиме, когда разница температуры снаружи продукта (в камере пароконвектомата) и температуры внутри продукта (контролируется термощупом) предварительно задается самим поваром: таким образом, происходит постепенный нагрев камеры пароконвектомата до достижения необходимой температуры внутри продукта - режим используется для достижения эффекта "томления в печи", обеспечивает равномерное приготовление продукта, подходит для крупных кусков мяса, рыбы и птицы
- 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
- Удобная в использовании панель управления отображает установленные и текущие параметры процесса приготовления
- Термощуп для контроля температуры внутри готовящегося продукта
- Параметры приготовления:
 - Таймер - окончание приготовления при истечении заданного времени
 - Температура продукта - окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта (контролируется щупом)
- Возможность изменять установки во время работы пароконвектомата
- Возможность удаления излишней влаги из продукта в режиме "Конвекция" с помощью открытия заслонки
- 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 гостроемкостей) и защитную (электронагреватели (ТЭНы), вентилятор для циркуляции воздуха, термопара для поддержания температуры и датчик термоограничителя 320 °С для защиты от перегрева)
- Высокоскоростной вентилятор внутри камеры обеспечивает принудительную конвекцию
- ТЭНы, установленные вокруг вентилятора, осуществляют нагрев
- Парообразование бойлерного типа
- Сливное отверстие в нижней части рабочей камеры
- Водосборник, осуществляющий сбор конденсата, в нижней части дверцы
- 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: 285650 руб.

Характеристики	
Щуп	от 30 до 120 °С
Высота	1000 мм
Камера	от 30 до 250 °С
Ширина	845 мм
Глубина	780 мм

Характеристики

Род тока	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность	19 кВт
ТЭН камеры	18 кВт
ТЭН бойлера	9 кВт
Подключение	380 В
Частота тока	50 Гц
Макс. расход воды	от 4 до 6 л/час
Вес (без упаковки)	120 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Номинальная мощность	ТЭН камеры 18 кВт ТЭН бойлера: 9 кВт
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	68 мм
Диапазон установки таймера	от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
Макс. глубина габаритности	65 мм
Номинальное напряжение на ТЭНе	220 В
Диапазон установки температуры	Щуп от 30 до 120 °С Камера: от 30 до 250 °С
Макс. нагрузка на габаритность	5 кг
Давление воды в водопроводной сети	от 200 до 600 кПа
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Габариты с ручкой и душирующим устройством	945x845x1000 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