

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1-И

Пароконвектомат **АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1-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: 233270 руб.

Характеристики	
Высота	1000 мм
Ширина	845 мм
Глубина	780 мм
Род тока	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность	19 кВт
Подключение	380 В
Частота тока	50 Гц
Макс. расход воды	2 л/час
Вес (без упаковки)	115 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 270 °С

Характеристики

Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Номинальная мощность ТЭНа	18 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	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