

Пароконвектомат Apach Chef Line LGB071T

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGB071T** 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. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 316, расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1, термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм), 2 канистры мощного средства CDL05 (2x 5 л) и канистра средства от накипи CCF05 (4,5 л).

Режимы приготовления:

- Конвекция: от 30 до 300 °С
- Пар: от 30 до 130 °С
- Конвекция + пар: от 30 до 300 °С

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
- Модульные газовые горелки с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Функция ΔТ (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
- Система TurboVapor автоматическое производство оптимального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опустошение бойлера при температуре воды ниже 60 °С
- Система защиты от накипи Calout
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Система автоматической мойки Liquid Clean System со встроенным баком и автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры и бойлера
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя



- предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Магнитный микровыключатель двери
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Сигнализация отсутствия воды в бойлере
- 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% di пара)
- Система Green Fine Tuning и высокоэффективный теплообменник значительно уменьшают теплотери и вредные выбросы (-10% энергии / -10% CO2)
- Программа Service для настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами

Внимание! На фото аналогичная модель с электрическим подключением и инжекторным типом образования пара.

Цена: 851240 руб.

Характеристики	
Высота	820 мм
Ширина	875 мм
Газовая	15 / 12900 кВт
Глубина	825 мм
Мощность	Нагрев камеры 10 / 8600 кВт Нагрев паром: 10 / 8600 кВт Газовая: 15 / 12900 кВт Вентилятор: 0,5 кВт
Вентилятор	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Нагрев паром	10 / 8600 кВт
Нагрев камеры	10 / 8600 кВт
Вес (с упаковкой)	175 кг

Характеристики

Вес (без упаковки)	156 кг
Диагональ дисплея	7" (178 мм)
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	7
Габариты в упаковке	945x990x1000 мм
Производительность	от 50 до 120 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество скоростей вентилятора	6
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

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