

Пароконвектомат Apach Chef Line LEB102T

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEB102T** 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 304, корпус электронагревателей - из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.



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

Режимы приготовления:

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

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
- Функция ΔT (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 °C
- 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
- 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

- 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% d_i пара)
- 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
- Система энергооптимизации SN

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

Цена: 1209370 руб.

Характеристики	
Высота	1040 мм
Ширина	1170 мм
Глубина	895 мм
Мощность	Нагрев камеры 30 кВт Нагрев паром: 30 кВт Вентилятор: 1 кВт
Вентилятор	1 кВт
Подключение	380 В
Нагрев паром	30 кВт
Нагрев камеры	30 кВт
Вес (с упаковкой)	265 кг
Вес (без упаковки)	240 кг
Диагональ дисплея	7" (178 мм)
Панель управления	электронная
Тип gastronormности	GN 2/1
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	1220x1040x1250 мм
Производительность	от 150 до 300 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Характеристики	
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество скоростей вентилятора	6
Размер габаритности (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 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