

Пароконвектомат Apach Chef Line LEI201T

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI201T** 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. Корпус электронагревателей выполнен из нержавеющей стали INCOLOY 800, решетки - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят тележка, 2 решетки GN 1/1, термощуп с 4 точками контроля для 2 продуктов (Ø 3 мм) и канистра моющего средства DL010 (10 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
- 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
- Автоматическая регулировка конденсации пара
- Функция отложенного старта
- Автодиагностика с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Система автоматической мойки LM с автоматической дозировкой
- Предохранительный термостат камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- 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% d1 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



программы обеспечения и скачивания / загрузки программ
приготовления

Опции (заказываются отдельно):

- Душ для мойки с соединительными элементами
- Система энергооптимизации SN

Цена: 2235907 руб.

| Характеристики | |
|-------------------------------------|--|
| Высота | 1810 мм |
| Ширина | 960 мм |
| Глубина | 825 мм |
| Мощность | Нагрев камеры 30 кВт Вентилятор: 1,8 кВт |
| Вентилятор | 1,8 кВт |
| Подключение | 380 В |
| Нагрев камеры | 30 кВт |
| Вес (с упаковкой) | 300 кг |
| Вес (без упаковки) | 260 кг |
| Диагональ дисплея | 7" (178 мм) |
| Панель управления | электронная |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Количество уровней | 20 |
| Габариты в упаковке | 1130x1050x2060 мм |
| Производительность | от 150 до 300 блюд/час |
| Температурный режим | от 30 до 300 °С |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние между уровнями | 63 мм |
| Количество скоростей вентилятора | 6 |
| Размер габаритности (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