

**Пароконвектомат Apach Chef Line  
LEI071T**



(Цена со склада в г.Москва)

**1 056 505 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Apach Chef Line LEI071T предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания. Панель управления: СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН. Достаточно нажать на иконку требуемого рецепта и Leo всегда обеспечит вам непревзойденный результат. Благодаря новому емкостному цветному дисплею формата HD (высокое разрешение) с диагональю 7" можно настроить главную страницу под свои потребности, вынеся на первый план наиболее часто используемые рецепты. Режимы приготовления: • AC (Automatic Cooking) автоматическая система приготовления по международным рецептам с фотографиями блюда. • Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C • Режим программирования - Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото. Системы контроля приготовления: • Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления. • Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта,

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	18442
Производитель	Apach Chef Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	117
Вес в упаковке, кг	135
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	945x990x1000
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

система DELTA T. • Автоматически регулируемая конденсация паров. • Функция отложенного старта. • Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата • для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции. • Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля. • температурный щуп для 2-х продуктов • Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера. • Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления. • Возможность устанавливать систему энергооптимизации SN (опционально) • Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания. • ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса \*). • ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d<sub>i</sub> пара \*). Электрический нагрев: • Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800. Предохранительные устройства: • Предохранительный термостат варочной камеры. • Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере. • Предохранительное термореле двигателя. • Магнитный микровыключатель двери. • Сигнализация отсутствия воды. • Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией. • Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева. Функционал • Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты. • Быстрое начало автоматических программ приготовления (AC) "one touch". • Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название. • Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления. • Цветной 7-ти дюймовый (LCD - TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen". • Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора. Очистка и обслуживание: • Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо

неисправностей.

- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой. Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 2 картриджных канистры моющего средства CDL05 на 5 кг каждая
- Ручная мойка с наружным душем (факультативно).

Стандартная комплектация:

- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System). В комплекте 2 картриджных канистры моющего средства CDL05 на 5 кг каждая.
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали. !!!

Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.