

**Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН
АПК-20-1.1-03-1 инжекторный**



(Цена со склада в г.Москва)

478 673 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-20-1.1-03-1 3-го поколения используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена электромеханической панелью управления позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления продукта: время, температура, пар, скорость вращения вентилятора. Дверца камеры оснащена двойным закаленным стеклом с воздушным зазором. Режимы работы: Жар (от 30 до 270 °С) - подходит для выпечки, жарки, тушения и глазирования Пар (100 °С) - подходит для приготовления различных блюд на пару (диетическое питание) Жар + Пар (от 30 до 270 °С) - подходит для жарки, тушения и глазирования. Благодаря сочетанию пара и жара при интенсивной конвекции скорость приготовления блюд значительно сокращается. Исключается высушивание пищи. Минимизируется потеря веса исходного продукта. Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры - позволяет

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31788
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	32
Ширина, мм	810
Глубина, мм	827
Высота, мм	1798
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекторный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	200
Вес в упаковке, кг	250
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1050x958x1950
Упаковка	деревянный поддон, полиэтилен
Код производителя	320111
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой температуры, что значительно сокращает время перехода с одного режима приготовления на другой

Режим ручной мойки - позволяет быстро и эффективно произвести мойку рабочей камеры - необходимо просто нанести специальное моющее средство на внутреннюю поверхность камеры и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства

Особенности: Благодаря использованию различных комбинаций конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются

Высокоскоростные вентиляторы внутри камеры Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов

Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до 1 °С

Плавная регулировка парообразования в камере позволяют создавать атмосферу в камере с влажностью от 0 до 100%

Электромеханическая панель управления позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления продукта: время, температуру, пар, скорость вращения вентилятора

Электронный контроль и регулировка температуры Индикация текущей и установленной внутри камеры температуры на передней панели

Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности по приготовлению выпечки

Режим принудительного охлаждения камеры увеличивает производительность

Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода

Режим реверса вентилятора обеспечивает более равномерную конвекцию внутри камеры

Таймер с диапазоном установки от 20 до 120 минут - автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени, имеет положение "бесконечная работа"

Душирующее устройство облегчает процесс мойки пароконвектомата

Подключение к водопроводу и канализации

Герметичная рабочая камера имеет в нижней части сливное отверстие для стока жидкости

Светодиодная подсветка камеры с помощью светильника, установленного в корпусе дверцы, улучшает визуальный контроль за процессом приготовления

В конструкции замка двери реализован принцип "свободные руки" - закрывать и открывать дверь можно одним движением руки

Дверь камеры состоит из 2 закаленных стекол с воздушным зазором, что исключает получение ожога персоналом

Внутреннее стекло двери легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон

Опорные ножки регулируются по высоте, компенсируя неровность пола

Тип упаковки - на деревянном поддоне в стрейч-пленке

Дополнительные характеристики: Макс. расход воды: 16 л/час Давление воды в водопроводной сети: от 200 до 600 кПа Максимальная распределенная нагрузка на уровень: 5 кг Габариты в упаковке: 1050x958x1950 мм Опции (приобретаются дополнительно): Шпилька

АПК-20-1.1-03-1 для размещения 20

гастроёмкостей	GN	1/1	внутри
пароконвектомата			Тележка
АПК-20-1.1-03-1	для	установки	и
перемещения	шпильки		для
пароконвектомата	Вентиляционный	зонт	
ЗВП-С-10-1.1-03	для	удаления	пара
			при
			открывании
			двери