

Описание товара Пароконвектомат Angelo Po FX101E3C



Описание

Пароконвектомат **Angelo Po FX101E3C** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера - из полированной нержавеющей стали AISI 316, электрические нагревательные элементы - из сплава Incoloy 800.

В комплект поставки не входят листы для выпечки 600x400 мм. Для выбора используйте наш каталог.

Режимы работы:

- Конвекционный режим с температурным диапазоном от 10 до 300 °С и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °С и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °С

Режимы приготовления:

- Поддержание в горячем состоянии
- Delta T
- Разогрев
- Банкетинг (финишинг)
- Приготовление при низких температурах (low temperature cooking)

- Пастеризация
- Копчение (с внешним модулем)
- Вакуум
- Сушение

Особенности:

- 150 программ приготовления с 18 настраиваемыми фазами CF3 и обозначением выбора
- SaveCooking - возможность сохранять индивидуальные программы приготовления
- Автоматическое приготовление C3
- Функция MULTIEASY для одновременного использования совместимых программ приготовления блюд
- Функция MULTICORE для одновременного использования 2 основных термощупов
- Функция BE-1 для одновременного управления FX и Blitz
- Функция UMB: онлайн помощь руководством пользователя на дисплее
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- DCR прямой контроль влажности в процессе готовки + генерация пара на двойном уровне (DSG)
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- AOC: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Контроль времени на приготовление в секундах (SBS)
- Автоматическая программа мойки (TAS), в том числе с тройной дезинфекцией
- Автоматическое мытье дренажа ADC
- Функция TMC долгое и короткое ополаскивание
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Функция просмотра рецептов с фото и видео
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Состояние температуры PTM
- Уровень герметичности IPX5
- Сенсорная клавиатура с задней подсветкой
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (НАССР)
- Кнопка выбора данных с подтверждением операций
- Отображение заданных и текущих функций приготовления
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Многоточечный термощуп

- EVC интерактивный графический дисплей
- Лист персонализированных рецептов (СМР)
- Клавиши сброса сигнализации
- 6 скоростей вентилятора MFC со статической функцией
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съемные контейнерные стеллажи
- Пластина с логотипом Angelo PO
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Гастроемкости GN 1/1: 10
 - Противни 600x400 мм: 8
- Расход холодной воды: 110 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Внутренние размеры камеры: 645x510x755 мм
- Размер в упаковке: 1010x965x1256 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вакуумный термощуп
- Душирующее устройство
- Комплект для копчения
- Комплект для пастеризации
- Вывод на печать данных аппарата
- Жировые фильтры
- Перенавешиваемая дверца
- ССМ пластина с персональным логотипом

Характеристики

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Подключение | 380 В, 220 В |
| Количество уровней | 8, 10 |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние между уровнями | 66 мм |
| Тип гастроемкости | GN 1/1, противни 600x400 |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления | электронная |

| | |
|---------------------|-----------------|
| Температурный режим | от 10 до 300 °С |
| Мощность | 17.3 кВт |
| Ширина | 920 мм |
| Глубина | 901 мм |
| Высота | 1030 мм |
| Вес (без упаковки) | 155 кг |
| Вес (с упаковкой) | 167 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.