

Пароконвектоматы



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ «РУБИКОН» –
ЭТО ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И СКОРОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» серии АПК с электронным или механическим управлением предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, горячего пара, а также в условиях пароконвекции, то есть сочетания горячего воздуха и пара.

Благодаря пароконвектомуату «Рубикон» Вы без труда решите целый ряд задач, ежедневно стоящих перед Вами на кухне, так как он способен заменить практически все имеющееся на кухне тепловое оборудование.

Встроенные режимы пароконвектомата обеспечивают бесконечное разнообразиеготавливаемых Вами блюд. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое другое - и все это с помощью единственного аппарата. Используя «Рубикон», Вы сможете сохранить большинство минеральных и питательных веществ вготавливаемых продуктах. А благодаря быстрому нагреву камеры и наличию пара, ужарка продукта уменьшается втрое по сравнению с классическими способами приготовления блюд на плитах или в духовых шкафах. Автоматический контроль температуры и времени позволит освободить Вас от постоянного участия в процессе приготовления блюд и обеспечить превосходный результат. Режим мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата.

ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

1. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- гриля;
- запекания;
- выпечки.

Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка готовятся равномерно, что соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

2. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ И ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР + ПАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- тушения;
- глазирования.

Преимущества режима:

- Исключается высыхание пищи.
- Минимизируется потеря веса исходного продукта.
- Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание.
- Существенно сокращаются потери веса при жарении.
- Затрачивается меньше времени на приготовление блюд.

При температуре +130°C твердые овощи, такие как морковь, готовятся в этом режиме значительно быстрее.

3. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ (ПАР +100°C).

Подходит для:

- бланширования;
- варки;
- приготовления на пару;
- варки на медленном огне, не доводя до кипения;
- вымачивания;
- приготовления диетических блюд.

Преимущества режима:

- Благодаря повышенной мощности парогенератора значительно сокращается время приготовления, что снижает потребление электроэнергии.
- Благодаря постоянной температуре рабочей камеры и максимальному насыщению паром происходит равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления.
- Исключается смешение вкуса и запаха, даже если одновременно загружаются самые разные продукты.
- Обеспечивается приготовление диетических блюд.

4. РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ (РЕГЕНЕРАЦИЯ +120°C...+160°C).

Позволяет разогревать готовые блюда, подвергнутые предварительной шоковой заморозке, непосредственно перед подачей на стол.

Преимущества режима:

- Исключается изменение структуры продукта в процессе регенерации благодаря «мягкому» воздействию на продукт.
- Существенно сокращается время разморозки и подогрева продукта при сохранении его исходного качества и пищевых свойств.

5. РЕЖИМ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.

Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой Вам температуры.

6. РЕЖИМ «ДЕЛЬТА Т» (ΔТ).

Позволяет готовить продукт в особо длительном режиме, когда разница температуры снаружи продукта (в камере пароконвектомата) и температуры внутри продукта (контролируется термощупом) предварительно задается самим поваром. Тем самым происходит постепенный нагрев камеры пароконвектомата до достижения необходимой температуры внутри продукта. Данный режим используется для достижения эффекта «томления в печи».

Подходит для:

- крупных кусков мяса, рыбы, птицы.

Преимущества режима:

- Обеспечивается равномерное приготовление крупного куска продукта (буженина, окорок и пр.).

7. РЕЖИМ МОЙКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Режим ручной мойки пароконвектомата обусловлен наличием в аппарате душирующего устройства. Необходимо просто нанести специальное очищающее средство на внутреннюю поверхность камеры аппарата и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства.

Режим автоматической мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата. Применяя данный режим в ночное время, Вы сэкономите средства, благодаря «ночному тарифу» за электроэнергию.



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-2/3-2 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Для лучшего результата регулируйте влажность в камере от 0 до 100%
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажности);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

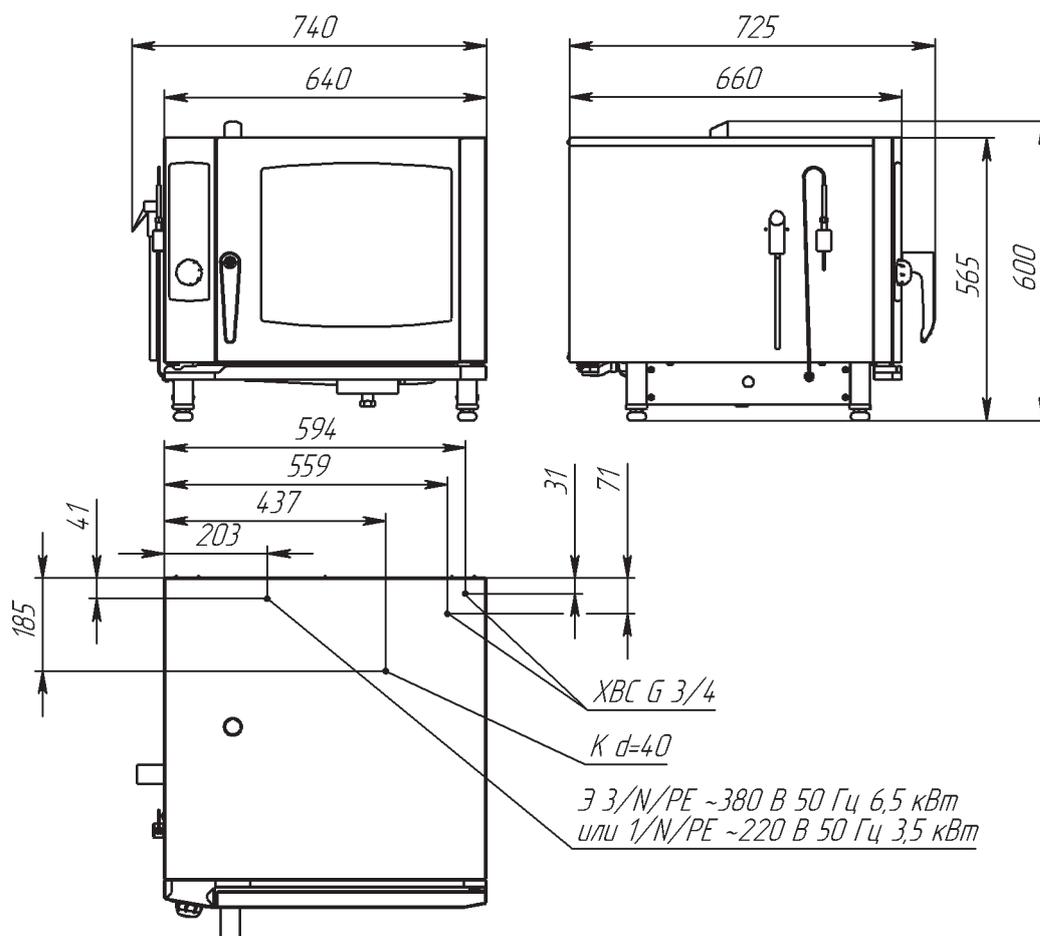
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-2/3-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – инжекторного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-2/3. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380 или 220
Род тока	-	Трёхфазный переменный (с нейтралью) или однофазный
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	6,5 (380 В) или 3,5 (220 В)
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
Максимальный размер gastronемкостей	-	2/3
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	50
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальный расход воды	л/ч	3,2
Габаритные размеры (длина х ширина х высота)	мм	640(740**) х 660(725*) х 600
Масса	кг	57

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960М



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
6. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

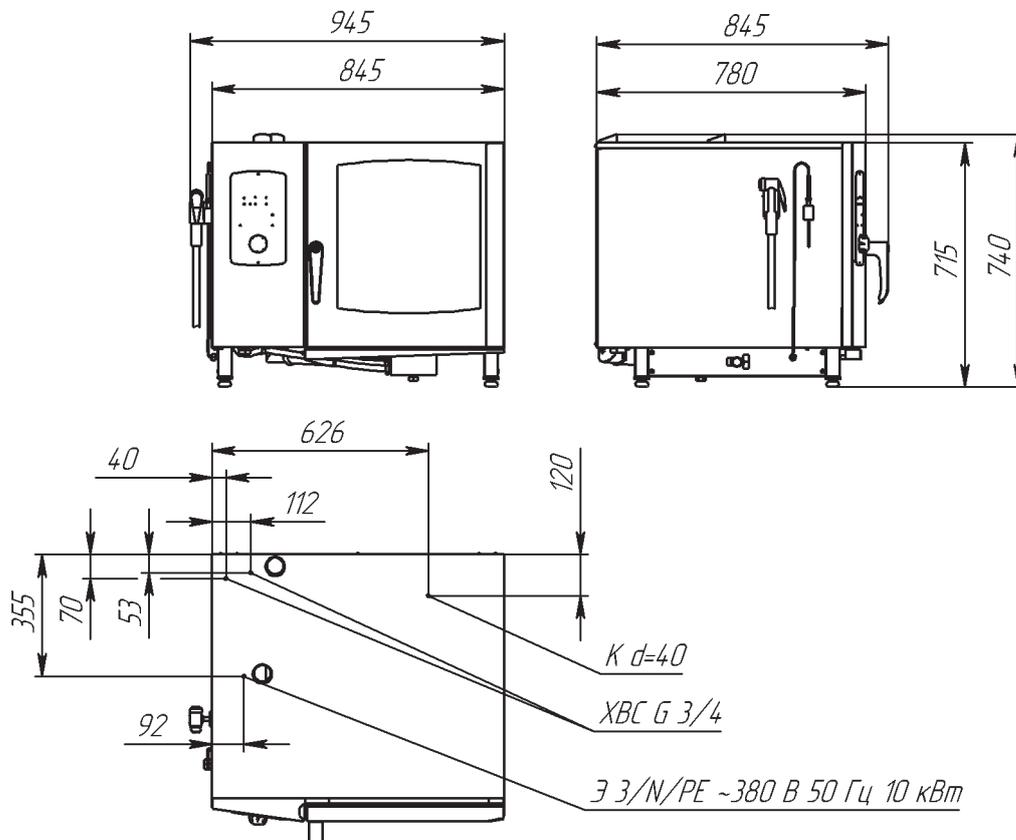
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	10
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	9
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 740
Масса	кг	105

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1-2 – это универсальная высокопроизводительная программируемая печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп с тремя датчиками замера температур для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте автоматическую мойку и наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Регулируйте влажность в камере от 0 до 100% для получения лучшего результата
- Осуществляйте плавную регулировку скорости вращения вентилятора для настройки деликатного режима приготовления
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»
- Создавайте и сохраняйте до 150 программ приготовления блюд

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+270°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+270 °C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим автоматической мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

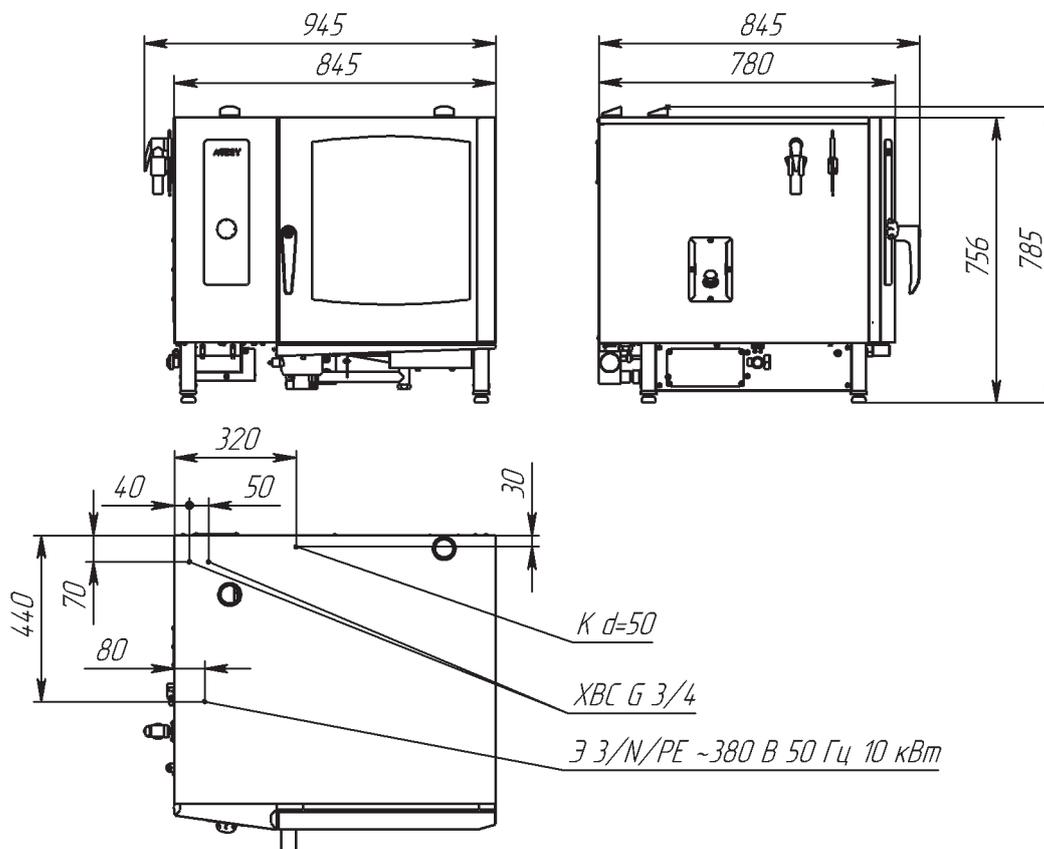
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью энкодера, расположенного на передней панели управления аппарата. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Степень парообразования от 0% до 100% можно регулировать с помощью энкодера. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп с тремя датчиками замера температуры. Термощуп осуществляет контроль температуры внутри приготавливаемого продукта. Аппарат имеет встроенную функцию автоматической мойки рабочей камеры. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	10
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronormов	-	GN1/1
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до бесконечности
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	9
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 785
Масса	кг	130

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Быстрое охлаждение рабочей камеры;
6. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

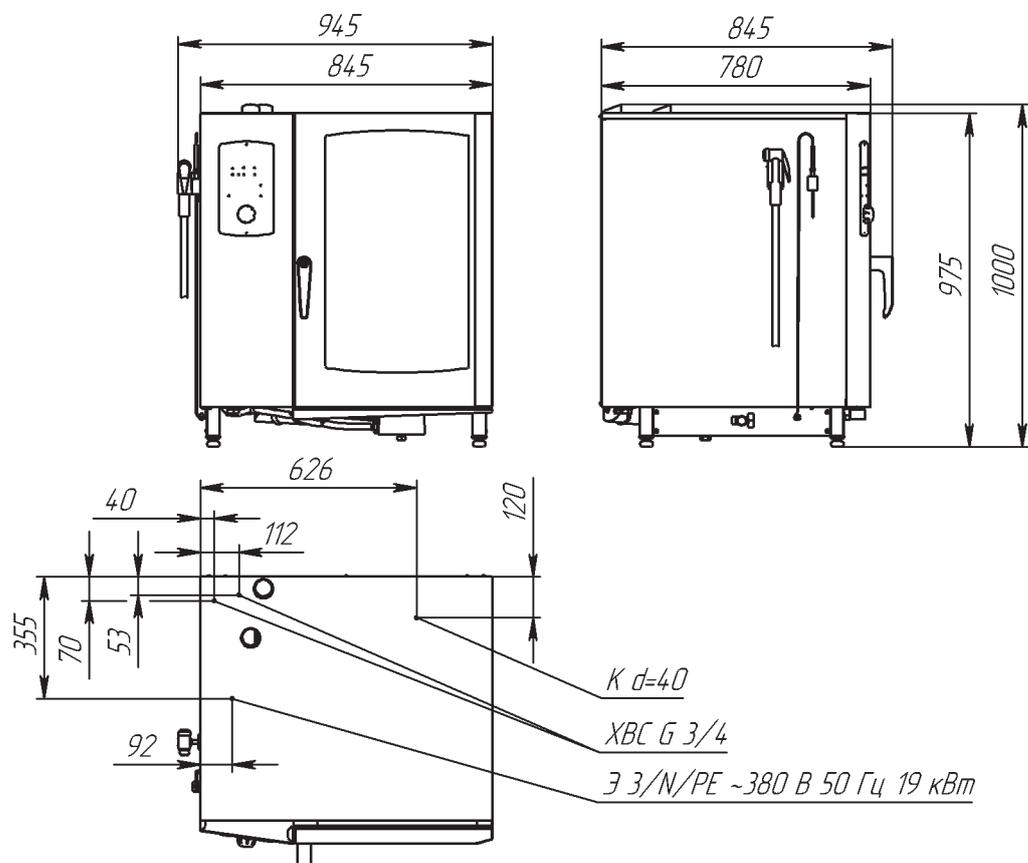
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 10 гостроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	19
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	10
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	18
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 1000
Масса	кг	120

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1-И – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры приготовления в несколько касаний при помощи электромеханической панели управления
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Для лучшего результата регулируйте влажность в камере от 0 до 100% с возможностью ручной подачи пара
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
5. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

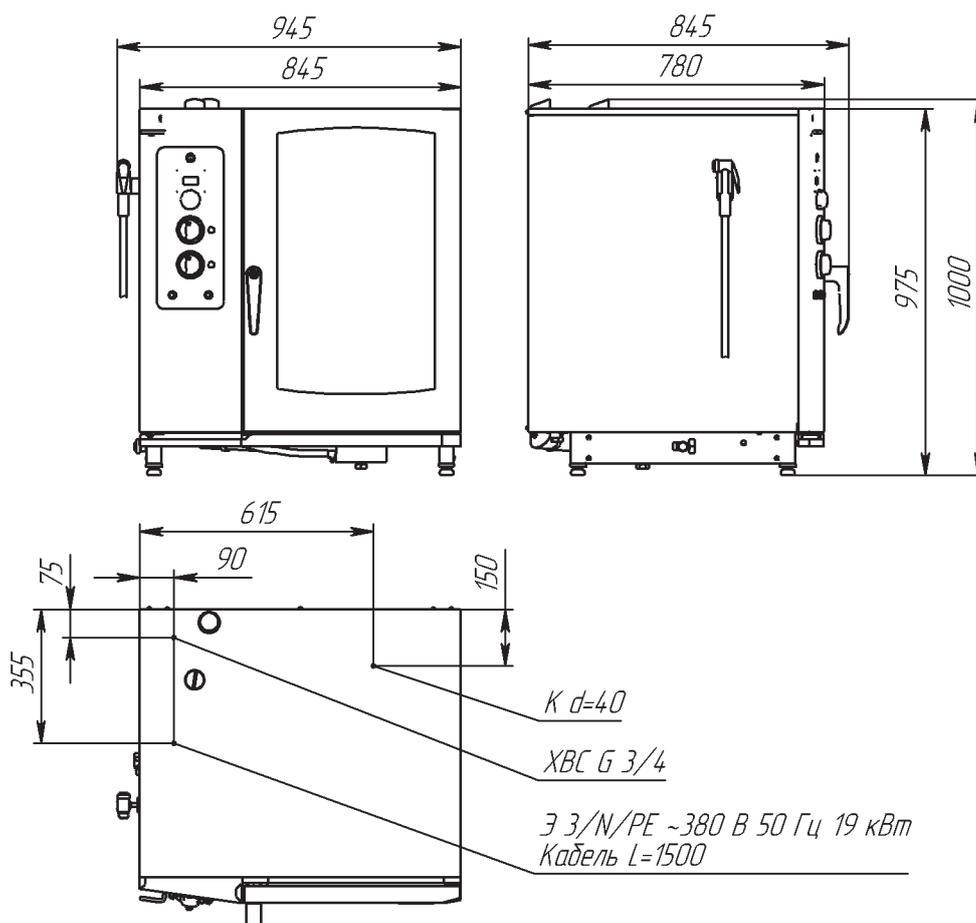
Пароконвектомат АПК-10-1/1-И представляет собой универсальную печь, которая использует режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и энкодера. Аппарат оснащен индикатором, отражающим установленную и текущую температуру внутри камеры. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – инжекторного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 10 гасстроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	19
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	10
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 10 минут до 120 минут
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа	кВт	18
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	2
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 1000
Масса	кг	115

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-20-1/1-2 – это универсальная высокопроизводительная программируемая печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп с тремя датчиками замера температур для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте автоматическую мойку и наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Регулируйте влажность в камере от 0 до 100% для получения лучшего результата
- Осуществляйте плавную регулировку скорости вращения вентилятора для настройки деликатного режима приготовления
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»
- Создавайте и сохраняйте до 150 программ приготовления блюд
- Загружайте сразу 20 гастроемкостей с помощью специальной тележки

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+270°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+270°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим автоматической мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

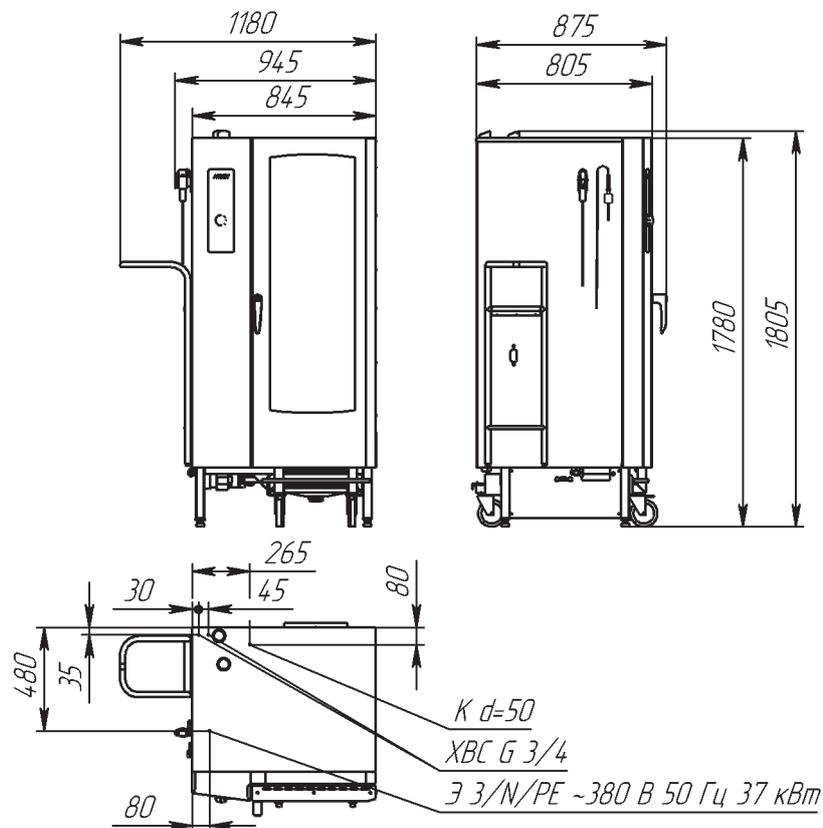
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-20-1/1-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием двух высокоскоростных вентиляторов, размещенных внутри камеры. Скорость вращения вентиляторов можно регулировать с помощью энкодера, расположенного на передней панели управления аппарата. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов. Парообразование – бойлерного типа. Степень парообразования от 0% до 100% можно регулировать с помощью энкодера. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на размещение специальной тележки с максимальной загрузкой в 20 гастроемкостей GN-1/1. Тележка закатывается внутрь пароконвектомата. После установки тележки в камере ручка тележки легко снимается и размещается на специальных кронштейнах, расположенных на левой стенке аппарата. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу тележка оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп с тремя датчиками замера температуры. Термощуп осуществляет контроль температуры внутри приготавливаемого продукта. Аппарат имеет встроенную функцию автоматической мойки рабочей камеры. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность пола.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	37
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	20
Расстояние между уровнями	мм	65
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до бесконечности
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	36
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	18
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 805(875*) x 1805
Масса аппарата, не более	кг	260
Масса тележки	кг	40

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru