

# Описание товара Пароконвектомат Angelo Po FX201G2



## Описание

Пароконвектомат **Angelo Po FX201G2** 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:**

- Программируемый
- Ручной
- Delta T
- 20 программ с 4 фазами
- 3 программы разогрева

- 5 программ копчения
- 4 программы приготовления при низких температурах (low temperature cooking)

### **Особенности:**

- 6 программ готовки с 3 степенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- UR2 автоматический контроль влажности в процессе готовки + генерация пара на двойном уровне (DSG)
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- АОС: активная система управления избыточным давлением
- Система АРМ для контроля температуры
- Автоматическая программа мойки (SC2), в том числе с двойной дезинфекцией
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса АВС для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Состояние температуры РТМ
- 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
- Одноточечный термощуп
- Клавиши сброса сигнализации
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съёмные контейнерные стеллажи
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - Гастроемкости GN 1/1: 20
  - Противни 600x400 мм: 15
- Расход холодной воды: 60 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм

- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 250 мм
- Напряжение: 220 В
- Электрическая мощность: 1,5 кВт
- Внутренние размеры камеры: 645x650x1454 мм
- Размер в упаковке: 1050x1020x2173 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

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

**Характеристики**

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	66 мм
Тип gastronormности	GN 1/1, противни 600x400
Размер gastronormности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 10 до 300 °С
Мощность	40 кВт
Ширина	929 мм
Глубина	916 мм
Высота	1855 мм
Вес (без упаковки)	323 кг
Вес (с упаковкой)	358 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.