COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат ATESY РУБИКОН АПК-20-1.1-03-1



Цена с НДС: 502 564 руб.

Артикул: **798143**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	63
Температурный режим, °C	от 50 до 270
Управление	электромеханическое
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	32
Ширина, мм	810
Глубина, мм	827
Высота, мм	1795
Вес (без упаковки), кг	200
Вес (с упаковкой), кг	250

Пароконвектомат **ATESY РУБИКОН АПК-20-1.1.-03-1** 3-го поколения используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд на пару и с помощью сухого нагрева. В модели установлены кнопки и поворотные ручки. Материал дверц - двойное закаленное стекло с воздушным зазором.

Технические 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
- Жар (от 30 до 270 °C) - подходит для выпечки, жарки, тушения и глазирования
- Пар (100 °C) - подходит для приготовления различных блюд на пару (диетическое питание)
- Жар + Пар (от 30 до 270 °C) - подходит для жарки, тушения и глазирования:
    - Благодаря сочетанию пара и жара при интенсивной конвекции скорость приготовления блюд значительно сокращается

    - Исключается высыхание пищи
    - Минимизируется потеря веса исходного продукта
    - Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание
- Режим быстрого охлаждения рабочей камеры - позволяет 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
- 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 ºС
- 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
- Опционально доступны к заказу: шпилька АПК-20-1.1-03-1 для размещения 20 гастроемкостей GN 1/1 внутри пароконвектомата, тележка АПК-20-1.1-03-1 для установки и перемещения шпильки для пароконвектомата и вентиляционный зонт ЗВП-С-10-1.1-03 для удаления пара при открывании двери

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.