

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Angelo Po BX82E****Цена с НДС: 885 768 руб.****Артикул: 320678****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	18 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	8
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от GN 2/1 до GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	69.5
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 300
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	19.8
<b>Ширина, мм</b>	1183
<b>Глубина, мм</b>	1090
<b>Высота, мм</b>	938
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	208
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	228

Пароконвектомат **Angelo Po BX82E** 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.

**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

## **Особенности:**

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- АОС: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Вспомогательная программа мойки
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Запатентованная система сбора конденсата
- Уровень герметичности IPX5
- Цифровой дисплей с сенсорными кнопками
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Теплоизоляция толщиной 3,5 мм
- Дверь с двойным остеклением
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

## **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - Гастроемкости GN 1/1: 16
  - Гастроемкости GN 2/1: 8
- Расход холодной воды: 39 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 650 мм
- Размер в упаковке: 1320x1180x1170 мм

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Одноточечный термошуп
- Вакуумный термошуп (только с термошупом для приготовления)
- Комплект для копчения

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.