COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 07.08.2025

Пароконвектомат Angelo Po BX101G

Цена с НДС: 883 119 руб.

Артикул: **175143**

Под заказ

Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °C	от 10 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Мощность, кВт	19.5
Ширина, мм	920
Глубина, мм	906
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	168
Вес (с упаковкой), кг	180

Пароконвектомат **Angelo Po BX101G** 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 °C и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °C и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °C

Особенности:

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- AOC: 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: 10
    - Противни 600x400 мм: 10
- Напряжение: 220 В
- Электрическая мощность: 0,8 кВт
- Размер в упаковке: 1010x970x1250 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Одноточечный термощуп
- Вакуумный термощуп (только с термощупом для приготовления)
- Комплект для копчения

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