

Коммерческое предложение от 31.05.2025**Пароконвектомат Electrolux Professional Air-O-Steam Touchline 61 (267060)****Цена с НДС: 543 116 руб.****Артикул: 140261****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 25 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.1
Ширина, мм	990
Глубина, мм	950
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	132
Вес (с упаковкой), кг	143

Пароконвектомат [Electrolux Professional Air-O-Steam Touchline 61 \(267060\)](#) предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях. Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования: плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др. Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

В комплект поставки входит структура для GN 1/1.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим:
 - Деликатная тепловая обработка
 - Регенерация с контролем влажности
 - Расстойка
- Программный режим: память на 1000 рецептов по 16 шагов каждый

- Ручной режим:
 - Конвекция (до 300 °C)
 - Пар (100 °C)
 - Низкотемпературный пар (до 100 °C)
 - Высокотемпературный пар (до 130 °C)
 - Комбинированный режим (конвенция до 250 °C + пар)

Режимы вращения вентилятора:

- Стандартная скорость
- 1/2 скорости
- Импульсный режим

Особенности:

- Сенсорная панель управления высокого разрешения (доступны 30 языков)
- Функция Air-o-clima™: лямбда-зонд обеспечивает измерение реальной влажности и автоматическую регулировку влажности в камере
- Функция Air-o-flow обеспечивает равномерное пропекание
- Цикл с ограничением мощности нагрева
- Функция "Сделай по-своему" позволяет создать персональную конфигурацию панели управления и запретить ее редактирование или удаление
- Функция МультиТаймер позволяет задать продолжительность для 14 рабочих циклов для гибкого графика и высокого качества блюд
- Встроенная система очистки рабочей камеры Air-o-clean с 4 автоматическими циклами
- Функция Food Save Control обеспечивает пищевую безопасность блюда в соответствии со стандартами HACCP
- Пошаговая инструкция в меню для оператора при удалении накипи из бойлера
- Термощуп с 6 точками замера
- USB-соединение для копирования данных HACCP и FSC, загрузки рецептов и настройки интерфейса
- Встроенный душ-рулетка
- Эко-функции для экономии электроэнергии, воды и ополаскивателя
- Дверь с двойным термостеклом и вентиляционным каналом
- Рабочая камера с бесшовными поверхностями и закругленными углами
- Передняя панель на шарнирном креплении
- Откидывающееся отдельно внешнее стекло
- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304
- Индекс герметичности: IPX 5

Дополнительные характеристики:

- Максимальная вместимость: 30 кг
- Вход холодной воды: 3/4"
- Жесткость воды: от 5 до 50 ppm
- Давление: от 1,5 до 4,5 bar
- Дренаж "D": 1"1/4
- Расстояние до любых поверхностей от правой и задней стенки: 50 мм
- Расстояние до любых поверхностей от левой стенки: 500 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт без вентилятора PNC 640791
- Вытяжной зонт с вентилятором PNC 640792
- Водоумягчитель с катриджем C500 PNC 920002
- Водоумягчитель с катриджем STEAM 1200 PNC 920003
- Автоматический водоумягчитель для печей PNC 921305
- Очищающий наполнитель для водоумягчителя PNC 921306
- Комплект колес к подставкам PNC 922003
- Тележка PNC 922004
- Структура с колесами PNC 922005

- Структура с колесами PNC 922008
- Комплект регулируемых ножек PNC 922012
- 2 решетки GN 1/1 из нержавеющей стали AISI 304 PNC 922017
- Направляющие для открытой подставки к печам PNC 922021
- 2 решетки GN 1/1 для цыплят (8 шт. на решетку) PNC 922036
- Пекарская структура с колесами на 5 противней 400x600 мм, шаг 80 мм PNC 922065
- Подставка для структуры и ручка к ней PNC 922074
- Решетка GN 1/2 для цыплят (4 шт. по 1,2 кг каждый) PNC 922086
- Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922169
- Душ для печи (бокового крепления) PNC 922171
- Жировой фильтр PNC 922177
- Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) PNC 922189
- Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) PNC 922190
- Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) PNC 922191
- Открытая подставка с направляющими PNC 922195
- Корзина настенного крепления для контейнера с моющим средством PNC 922209
- Держатель для контейнера с моющим средством в открытую подставку PNC 922212
- Подставка-шкаф с направляющими PNC 922223
- Тепловой шкаф-подставка с увлажнением с направляющими для контейнеров GN 1/1 и противней 600x400 мм PNC 922227
- 2 корзины для жарки PNC 922239
- Теплозащита: башенная установка 6x GN 1/1 на 6x GN 1/1 PNC 922244
- Теплозащита: башенная установка 6x GN 1/1 на 10x GN 1/1 PNC 922245
- Фильтр для панели управления PNC 922246
- Теплозащита PNC 922250
- Механизм двойного закрытия двери PNC 922265
- Решетка GN 1/1 для 8 цыплят (1,2 кг каждый) PNC 922266
- Комплект HACCP PNC 922275
- USB-термошуп для методики Sous-Vide PNC 922281
- Пекарская структура PNC 922282
- Комплект для слива диаметром 50 мм PNC 922283
- Направляющие для пекарских противней 400x600 мм в подставку PNC 922286
- Контейнер-жироборник на тележке PNC 922287
- Решетка для запекания картофеля (28 картофелин), GN 1/1 PNC 922300
- Монтажный комплект для башенной установки электрической печи 6x GN 1/1 на электрические печи 6 и 10x GN 1/1, в комплект входят трубки и комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922319
- Комплект опорных ножек (с фланцами) PNC 922320
- Лоток-жироборник B=100 мм PNC 922321
- Тележка для вкатной структуры для башенной установки (к нижней печи) PNC 922323
- Шашлычница (4 длинных шампура) PNC 922324
- Шашлычница PNC 922326
- 4 длинных шампура PNC 922327
- Лоток-жироборник B=40 мм PNC 922329
- Дополнительная подставка для башни 2x 6 GN 1/1, на ножках (B=250 мм) PNC 922330
- Дополнительная подставка на колесах для башни PNC 922331
- Колеса для башни PNC 922333
- Коптильный аппарат Volcano PNC 922338
- Фильтр - 2 мембраны PNC 922342
- Фильтр обратного осмоса к печам - 2 мембраны PNC 922343
- Крюк универсальный PNC 922348
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=20 мм PNC 925000
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=40 мм PNC 925001
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=60 мм PNC 925002
- Пластина-гриль GN 1/1 PNC 925003
- Решетка-гриль (алюминий) GN 1/1 PNC 925004
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=20 мм PNC 925009
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=40 мм PNC 925010
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=60 мм PNC 925011

- Комплект из 6 антипригарных контейнеров GN 1/1 H=20 мм PNC 925012
- Комплект из 6 антипригарных контейнеров GN 1/1 H=40 мм PNC 925013

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

Цены указаны с учетом НДС.