ALPHATECH



ICON leo ZOOM AT-CHILL

RU

***Alphatech** входит в группу компаний **Lainox**.*

*Ассортимент продукции **Alphatech** основан на почти сорокалетнем опыте, приобретенном компанией **Lainox** в области проектирования и производства профессиональных печей.*
*С этими новыми моделями **Alphatech** удовлетворяет все самые высокие требования, начиная с продукции начального уровня, для тех, кто впервые входит в мир общественного питания или кондитерского производства, и заканчивая продукцией для тяжелых условий эксплуатации.*



ICON 4

18

ZOOM 30

AT-CHILL 38


ICON
ALPHATECH
160
0.25

ICON

ДАЙТЕ ВОЛЮ СВОЕМУ ТВОРЧЕСТВУ

Icon - идеальная печь для тех, кто открывает бар, ресторан или кондитерскую.
При ограниченном бюджете у вас есть возможность использовать все функции и характеристики печей высшего класса с качеством от Lainox.

Благодаря простой и интуитивно понятной системе управления ICON вы можете дать волю своему творчеству на кухне.
Каждое блюдо является шедевром: от приготовления на пару до жареных блюд, гриля ... подавайте на стол все, что подсказывает ваше воображение - от десерта до основных блюд.

ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО



Элегантный и функциональный дизайн поможет выйти на первый план вашему профессионализму.

Покажите ваш Icon. Его современный дизайн выгодно подчеркнет Ваше пространство. Это не только выдающийся рабочий инструмент, но и приятный предмет обстановки. Он отлично вписывается в любую стойку, а его высокая производительность позволит вам использовать его на глазах Ваших клиентов для приготовления пищи, чтобы всегда удивлять их своим профессионализмом.



Новый элемент управления **Evolution** упрощает даже самые сложные операции. Благодаря новому навигационному дисплею любая настройка становится простой и быстрой. Три ручки позволяют легко и интуитивно использовать печь в ручном режиме, имитируя, при необходимости, использование печи с ручным управлением.

LED	Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)
	Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек (опция при заказе).
	Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции с изменяемой скоростью, автоматической мойки, меню, настроек.
	USB-порт для загрузки данных ХАССП, обновления программного обеспечения, загрузки/скачивания программ приготовления.
	Двухскоростная вентиляция. По необходимости и требованию режимов приготовления доступна функция прерывистой пульсовой.
	Многоточечный щуп для сердцевины доступен по запросу (опция).

ПАР РАБОТАЕТ НА ВАС

Создавайте свои произведения кулинарного искусства с полной свободой действий.

Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд. Вкус, цвет и консистенция блюд подчеркиваются обильной выработкой пара ICON. Автоматическая регулировка насыщенности паром в рабочей камере обеспечивает максимальную точность и, следовательно, исключает потери.

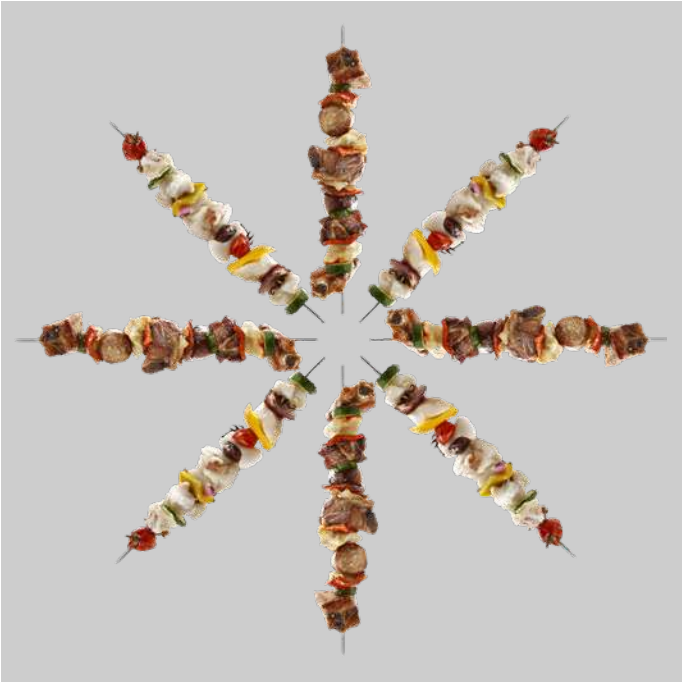




ВСЕГДА ИДЕАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Повторите ваше произведение кулинарного искусства.

ICON всегда гарантирует постоянную однородность приготовления благодаря системе CLIMA: температура и автоматический контроль влажности всегда идеальны в зависимости от готовящегося продукта.
Даже при полной загрузке вы можете получить блюда с совершенной хрустящей корочкой, жаркое, гриль, десерты и хлеб.
Гарантированная сочность и мягкость даже для ранее приготовленных и разогреваемых продуктов.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICS

Воспользуйтесь помощью.

ICON предлагает серию программ, которые загружены и протестированы компанией Alphatech, чтобы помочь вам выбрать меню.
Выберите программу, и все функции будут контролироваться мгновенно, независимо от того, что вы готовите.
ICON постоянно корректирует приготовление пищи автоматически, чтобы всегда обеспечивать вам идеальные блюда: приготовит сочное мясо, обеспечит великолепное поджаривание и золотистую корочку, идеальное приготовление блюда во всех его частях, великолепную прожарку и хрустящую корочку жаркого, отличный гратен.

ЭНЕРГИЯ ЭФФЕКТИВНАЯ И ЭКОЛОГИЧНАЯ

Система модуляции энергопотребления.

Система **Ecospeed Dynamic** регулирует потребляемую энергию на основе объема пищи для приготовления, оптимизируя расходы и исключая излишнее потребление. Температура остается постоянной и без колебаний.

Благодаря системе **Green Fine Tuning** системе горелки для газовых плит и запатентованному высокоэффективному теплообменнику исключается излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА



ICON хорошо смотрится,
вы можете разместить его где угодно.
Мы внедрили эксклюзивную автоматическую
систему мойки с жидким моющим средством
в одноразовом картридже (запатентовано) в
специальном выдвижном ящике.
Исключены действия и опасные переливания средства. Вам достаточно выбрать нужный цикл очистки и ICON очистится автоматически без необходимости стороннего вмешательства.

ВАШ ICON В ЛЮБОМ ФОРМАТЕ

Три модели с различными объемами.



051



071



101

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

Модели	Вместимость камеры [GN] 1/1 GN 530x325 MM EN 600X400 MM	Межосевое расстояние мм	Количество мест	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная мощность (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА мм)	Напряжение питания (Информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
ICET051E ICEM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	777x729x777	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT051E ICGM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5 / 7310	777x729x777	AC 230V - 50 Hz
ICET071E ICEM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	777x729x942	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT071E ICGM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12 / 10320	777x729x942	AC 230V - 50 Hz
ICET101E ICEM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	777x729x1152	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT101E ICGM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16 / 13760	777x729x1152	AC 230V - 50 Hz

CE IPX 3 EMC DVGW CE 0085 EAC WRAS

ICON51



51 см

Максимальная универсальность при вертикальном приготовлении высотой 51 см.

Исходя из нашего опыта, мы предлагаем ассортимент настольных суперкомпактных конвекционно-паровых печей.
2 модели, 6 противней 2/3GN и 6 противней 1/1GN позволяют удовлетворить любые потребности в приготовлении пищи.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Небольшие кухни или офисы с ограниченным пространством, работающие в динамичном секторе общественного питания и предлагающие все больше инновационных решений, найдут наилучшее решение своих проблем в различных моделях линейки ICON51.

МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НЕОГРАНИЧЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЧНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ	МИНИМАЛЬНЫЕ РАСХОДЫ НА РАБОТУ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

АССОРТИМЕНТ РЕШЕНИЙ

Две модели с различными функциями



026



061



ВСТРАИВАЕМЫЙ ВЫДВИЖНОЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕЧИ

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии ICON51 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом. Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором. Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

Модели	Вместимость камеры [GN] 1/1 GN 530x325 MM 2/3 GN 352x325 MM	Межосевое расстояние мм	Количество мест	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная мощность (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА мм)	Напряжение питания (Информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
ICCT026E ICCM026E	6x2/3	60	20/50	5,25	- / -	510x625x880	3N AC 400V - 50 Hz
ICCT061E ICCM061E	6x1/1	60	30/80	7,75	- / -	510x800x880	3N AC 400V - 50 Hz

CE **IPX 4** **EMC**

ВЕРСИЯ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ T



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.
- Ручное приготовление с тремя режимами, с мгновенным пуском: Конвекция от 30°C до 260°C, пар от 30°C до 130°C, смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 260°C.
- Clima - автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® - система быстрого удаления влажности из рабочей камеры (ICON51).
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.

РАБОТА

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Clima, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Автоматическая регулировка конденсации паров (ICON51).
- Автоматический контроль отдушины камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Прерывистая скорость для особых программ приготовления.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (щупом опционально).
- Термощуп-игла ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Сервисная программа: настройки функций электронной платы - отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания.
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Светодиодное освещение варочной камеры.
- **EcoSpeed** - В зависимости от количества и типа продуктов пароуонвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- **EcoVapor** - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.

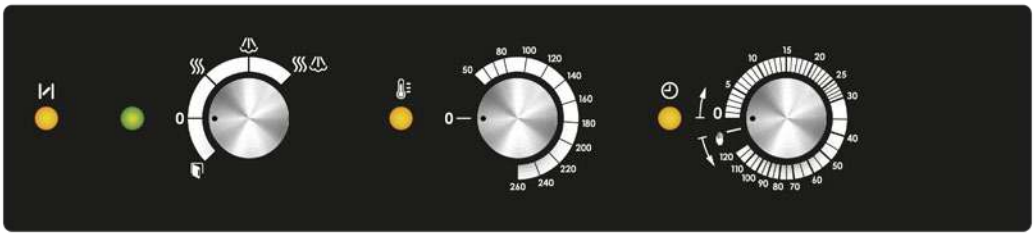
ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая сварная поверхность камеры с закругленными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX3 (ICON).
- Защита от струй воды IPX4 (ICON51).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) (факультативно), со встроенным баком и автоматической дозировкой (Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджных канистры моющего средства CDL05 - 990 gr.).
- 7 Программы автоматической мойки.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (душем опционально).

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА M



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры.

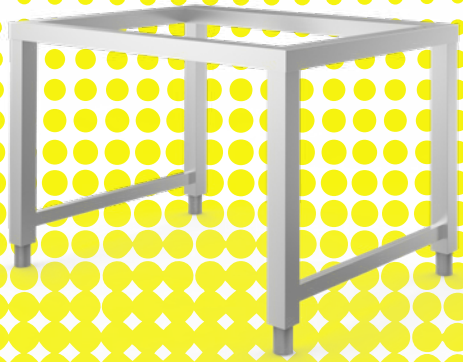
ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая сварная поверхность камеры с закругленными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закаленным термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX3 (ICON).
- Защита от струй воды IPX4 (ICON51).

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (душем опционально).

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ





Горячий шкаф расстойки из нержавеющей стали со стеклянными дверцами. Электромеханические органы управления. Емкость противней 1/1 GN или Euronorm 600 x 400 мм.



Для каждой модели ICON есть специальная подставка с решеткой.



Во избежание оседания пара на открытых поверхностях в супермаркетах и магазинах существует практичное решение вытяжного зонта со встроенным устройством удаления конденсата по принципу воздушного теплообмена.



В случае ограниченных пространств и в то же время для диверсификации производства могут быть получены различные комбинации установки приборов один на другой.



Душ для мойки с соединительными элементами.


ALPHATECH



ТАЛАНТ НА КУХНЕ

Leo - это высокопроизводительное изделие Alphatech, разработанное для поддержки бешеного темпа коммерческого и коллективного питания с качеством от Lainox.

Предназначена для профессионалов, учитывает их потребности.

Кулинарный инструмент, который сочетает в себе простоту использования и полноту решений. Интуитивно понятный, интерактивный, инновационный. Достаточно простого прикосновения, чтобы сразу же контролировать все происходящее и готовить блюда, которые делают совершенство их отличительной чертой. Всегда идеальное приготовление, будь то гастрономия или выпечка. Leo, чтобы готовить с удовольствием.

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



Талант в конфигурациях.

Просто прикоснитесь к значку рецепта, который вы хотите приготовить, чтобы **Leo** подготовился к готовке с непревзойденным результатом.
Благодаря 7-дюймовому цветному HD (высокой четкости) емкостному дисплею, вы можете настроить домашний экран в соответствии с вашими потребностями, перенеся на первый план самые популярные рецепты.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Талант в упрощении.

Функция **Automatic Cooking**, позволяет точно выбрать требуемый рецепт, предоставляя **Leo** право выбора режима приготовления, температуры, влажности и интенсивности вентиляции, находящихся под постоянным контролем для получения наилучшего результата: нежное и сочное мясо, оптимальное прожаривание, идеальное приготовление в сердцевине, хрустящее жаркое, непревзойденные запеченные блюда.
Занесенные в память рецепты можно копировать, изменять и выводить на экране с максимальной легкостью.





MULTICOOKING И JUST IN TIME

Талант в последовательности.

Функция **Multicooking** позволяет готовить разные блюда одновременно. Исключается простой, частичная загрузка, лишний расход энергии, что позволяет сэкономить более 30% производственного времени по сравнению с приготовлением с помощью традиционных систем в гриле и фритюрнице.

С помощью функции **Just In Time** (запатентованной) вы можете одновременно готовить ряд блюд с разным временем приготовления и разным размером, просто следуя указаниям **Leo**, которая предупреждает вас, когда пора ставить каждый противень в печь, а затем вынимать их все вместе, в конце каждого приготовления.

FAST DRY®

Хрустящая корочка и жаркое: идеальное блюдо подано.

Запатентованная система FAST DRY® (быстрое удаление влаги) позволяет получить великолепную хрустящую корочку и идеальную пропеченность жаренных блюд, блюд на гриле, сладкой выпечки, хлеба даже при полной загрузке.





CLIMA

В рабочей камере все под контролем.

Мягкость и сочность гарантируются великолепным балансом характеристик воздуха в рабочей камере благодаря автоматической установке температуры и влажности в зависимости от приготовляемого блюда.

ECOSPEED, GREEN FINE TUNING, ECOVAPOR

Экономить тоже просто.

Система **Ecospeed Dynamic**: В зависимости от количества и типа продукта **Leo** оптимизирует и контролирует расход энергии, постоянно поддерживает правильную температуру приготовления, не допуская ее колебаний.

Green Fine Tuning: новая система модуляции горелки и высокоэффективный теплообменник позволяют избежать излишних затрат мощности и сокращают вредные выбросы.

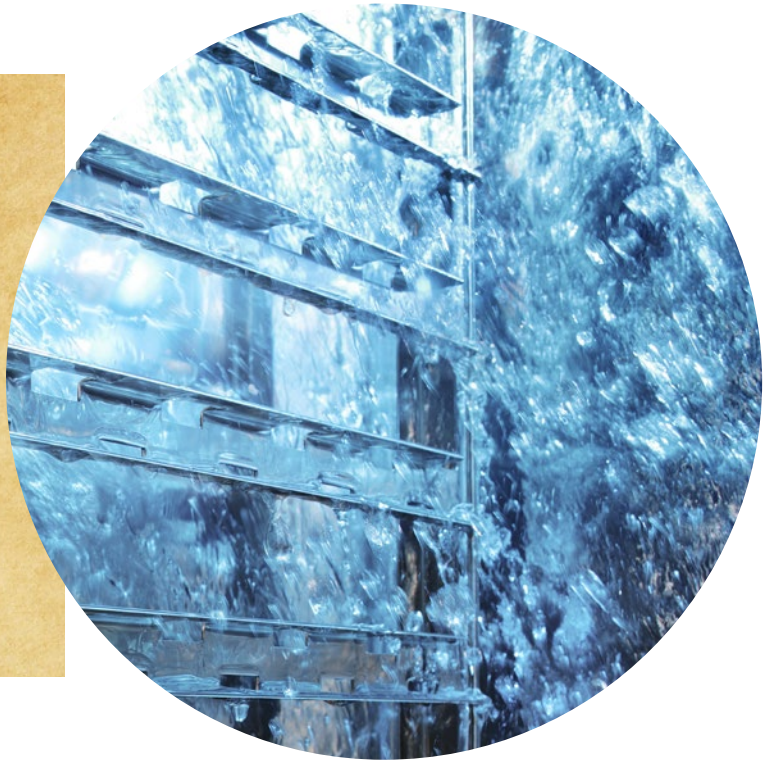
Ecovapor: с помощью данной системы обеспечивается снижение потребления энергии и воды благодаря автоматическому насыщению рабочей камеры паром.



СИСТЕМА МОЙКИ

Полностью автоматическая, с полностью утилизируемым картриджем. Безупречный результат.

Просто выберите наиболее подходящий тип мойки, и Leo сделает все сама, благодаря автоматической системе мойки с жидким моющим средством.
Моющее средство COMBICLEAN гарантирует максимальную гигиену. В практичном картридже/канистре из 100% перерабатываемого материала, а необходимость в опасных манипуляциях с веществом или переливаниях отсутствует.



АССОРТИМЕНТ РЕШЕНИЙ

Ваш Leo здесь, любая модель



071



101



072

МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

Модели	Вместимость камеры [GN] 1/1 GN 530x325 MM 2/1 GN 530x650 MM	Межосевое расстояние мм	Количество мест	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная мощность (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА мм)	Напряжение питания (Информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
LVET071 LVES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT071 LVGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	12 / 10320	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LVET101 LVES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT101 LVGS101	10x1/1	70	80/150	1	18 / 15480	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET072 LVES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT072 LVGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20 / 17200	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LVET102 LVES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT102 LVGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27 / 23220	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LVET201 LVES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT201 LVGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	36 / 30960	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LVET202 LVES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LVGT202 LVGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54 / 46440	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz

CE IPX 5 EMC DVGW CE 0085 EAC KGS WRAS LR



102



201



202

МОДЕЛИ С БОЙЛЕРОМ

Модели	Вместимость камеры [GN] 1/1 GN 530x325 MM 2/1 GN 530x650 MM	Межосевое расстояние мм	Количество мест	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная мощность (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА мм)	Напряжение питания (Информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
LBET071 LBES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT071 LBGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	15 / 12900	875x825x820	AC 230V - 50 Hz
LBET101 LBES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT101 LBGS101	10x1/1	70	80/150	1	28 / 24080	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET072 LBES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT072 LBGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30 / 25800	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz
LBET102 LBES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT102 LBGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40 / 34400	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz
LBET201 LBES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT201 LBGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	48 / 41280	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz
LBET202 LBES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz
LBGT202 LBGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80 / 68800	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz

ВЕРСИЯ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ T



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- AC (Automatic Cooking) автоматическая система приготовления по международным рецептам с фотографиями блюда.
- Приготовление в трех ручных режимах: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный цикл: конвекция + пар от 30°C до 300°C.
- Программируемый режим - Возможность программирования и сохранения в памяти процесса приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов). Каждой программе можно присвоить имя, фотографию и добавить информацию о рецепте.
- CLIMA® автоматическая система измерения и контроля влажности в рабочей камере.
- Fast Dry® система быстрого осушения рабочей камеры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Дисплей настраивается в зависимости от потребностей клиента, в первую очередь отображая наиболее часто используемые программы.
- Начало приготовления в автоматическом режиме (AC) "одним касанием".
- Распределение рецептов по папкам с предварительным просмотром и присвоением каждой папке отдельного имени.
- "Умное" распознавание рецептов в многоуровневых папках.
- Цветной емкостный сенсорный дисплей (ЖК - TFT) высокого разрешения с диагональю 7".
- Ручка SCROLLER PLUS с функциями прокручивания и нажатия для подтверждения выбора.

УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для обеспечения равномерного приготовления.
- Параллельный контроль температуры в камере и в сердцевине продукта, система DELTA T.
- Система конденсации пара с автоматической регулировкой.
- Простой доступ к программируемым настройкам для персонализации работы оборудования через меню пользователя.
- Программируемый отложенный пуск процесса приготовления.
- Возможность выбора до 6 скоростей вентилятора. На первых трех скоростях автоматически уменьшается интенсивность нагрева. Для особых рецептов можно выбрать циклический режим вентилятора.
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью термощупа с 4 контрольными точками.
- Внешнее подключение температурного щупа.
- Термощуп-игла ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Многоточечный щуп-игла для больших кусков ø. 3 мм, длина иглы 180 мм (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления ПО и скачивания/загрузки программ приготовления.
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Светодиодное освещение варочной камеры.
- **EcoSpeed** - В зависимости от количества и типа продуктов пароуонвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- **EcoVapor** - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- **TurboVapor** (модели с бойлером) - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура.
- **Green Fine Tuning** (газовые модели) - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Защита против струй воды класса IPX5.
- Абсолютно гладкая герметичная камера.
- Дверца с двойным закаленным стеклом с воздушным зазором. Внутреннее стекло имеет теплоотталкивающие свойства для уменьшения рассеивания тепла в сторону оператора и более высокой эффективности работы.
- Внутреннее распашное стекло для удобства чистки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7 Программы автоматической мойки.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (душем опционально).
- **Для моделей 071 / 101 / 072 / 102** - Система автоматической мойки LCS с использованием встроенного бака и автоматическим дозатором моющего средства. Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в бойлере. Система укомплектована встроенным отделением и автоматической системой подачи. Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в полностью перерабатываемом картридже для настольных моделей.
- **Для моделей 201 / 202** - Система автоматической мойки LM и система очистки от накипи CALOUT, с использованием жидкого моющего средства COMBICLEAN и средства от накипи CALFREE в канистрах.

ВЕРСИЯ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ S

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический, с более чем 90 тестированными и внесенными в память программами приготовления, включая программы подогрева на тарелке или противне.
- Программируемый, с возможности внесения в память 99 программ приготовления в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Приготовление в трех ручных режимах: конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, комбинированный цикл от 30 °C до 300 °C.
- Ручной, с возможностью работы в 4 циклах с автоматической последовательностью для раздельного приготовления; также функции поддержания температуры (2 режима), управление вентиляцией.
- Приготовление с контролем температуры в сердцевине (с помощью многоточечного или иглового щупа) (опционально).
- CLIMA® автоматическая система измерения и контроля влажности в рабочей камере.
- Fast Dry® система быстрого осушения рабочей камеры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Буквенно-цифровые дисплеи высокой четкости.
- Кнопка управления 4-мя циклами приготовления со светодиодным индикатором.
- Кнопка прямого доступа к программам приготовления, внесенных и вносимых в память.
- Ручка SCROLLER с функциями прокручивания и нажатия для подтверждения выбора.
- Предварительный разогрев в ручном режиме.

УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для обеспечения равномерного приготовления.
- Система конденсации пара с автоматической регулировкой.
- Ручное управление вентиляцией камеры.
- Ручное увлажнение.
- 2 скорости вентиляции (опционально), в режиме пониженной скорости уменьшается мощность нагрева.
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью термощупа с 4 контрольными точками (опционально).
- Внешнее подключение температурного щупа.
- Термощуп-игла ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Многоточечный щуп-игла для больших кусков ø. 3 мм, длина иглы 180 мм (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления ПО и скачивания/загрузки программ приготовления.
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Освещение варочной камеры галогенными лампами.
- **EcoSpeed** - В зависимости от количества и типа продуктов пароуонвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- **EcoVapor** - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- **Green Fine Tuning** (газовые модели) - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Защита против струй воды класса IPX5.
- Абсолютно гладкая герметичная камера.
- Дверца с двойным закаленным стеклом с воздушным зазором. Внутреннее стекло имеет теплоотталкивающие свойства для уменьшения рассеивания тепла в сторону оператора и более высокой эффективности работы.
- Внутреннее распашное стекло для удобства чистки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7 Программы автоматической мойки.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (душем опционально).
- **Для моделей 071 / 101 / 072 / 102** - Система автоматической мойки LCS (опционально), с использованием встроенного бака и автоматическим дозатором моющего средства. Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в бойлере. Система укомплектована встроенным отделением и автоматической системой подачи. Жидкое чистящее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE в полностью перерабатываемом картридже для настольных моделей.
- **Для моделей 201 / 202** - Система автоматической мойки LM (опционально), и система очистки от накипи CALOUT, с использованием жидкого моющего средства COMBICLEAN и средства от накипи CALFREE в канистрах.



ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Для продуктов из заквашенного теста имеется шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности, который устанавливается под печь.

Для устранения проблемы с образованием паров при приготовлении на рабочих местах, находящихся на виду (супермаркеты, гастрономия, кондитерская), **Leo** может оснащаться практичной вытяжкой из нержавеющей стали, со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата.



НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования? Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга. Возможны следующие комбинации: **Leo** газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением:

- 071+071
- 071+101
- 072+072
- 072+102



Благодаря различным аксессуарам, которые могут быть добавлены к **Leo**, больше не проблема единовременно подавать от 10 до 100 идеально приготовленных одинаковых блюд. Применяя систему Банкетной и технику "Cook & Chill" становится возможным готовить блюда заранее, даже за несколько дней. Всего за несколько десятков минут, в день сервиса вы сможете подать все заранее приготовленные блюда и при этом у вас будет:

- Идеальное качество даже при больших количествах
- Лучшая организация работы
- Больше времени для доготовки
- Быстрота сервиса и довольные клиенты

Модель	Вместимость тарелок 310 mm
Leo 071	20
Leo 101	30
Leo 072	32
Leo 102	49
Leo 201	60
Leo 202	100

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Чтобы не утратить аромат блюда, приготовленного часом ранее, Alphatech предоставляет возможность совместить **Leo** с данным оборудованием тройного назначения:

- Поддержание рабочей температуры +65°C.
- Медленное приготовление при низкой температуре +30/105 °C.
- Подогрев до температуры +105°C.
- Исключительные преимущества благодаря данному сочетанию.
- Максимальная точность благодаря контролю температуры с помощью серийного щупа.
- Минимальное энергопотребление от 0,7 до 1,5 кВт.
- Минимальные габаритные размеры.
- Немедленная готовность к работе.
- Возможность приготовления различных блюд.



При необходимости совмещения **Leo** и шкафа шокового охлаждения/морозильной камеры и отсутствии достаточного места на кухне, под печью можно установить специальную подставку для их размещения.

(1) Устанавливается после приобретения



(2) Заказывается при покупке



POLLOGRILL[1] & POLLOGRILL PROFESSIONAL[2]

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле. Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.
Преимущества использования:
- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

Мод. Печь		PS1108		PS1106
		8 шт.		6 шт.
071	16	**2 x GN 1/1**	12	**2 x GN 1/1**
101	24	**3 x GN 1/1**	18	**3 x GN 1/1**
072	32	**4 x GN 1/1**	24	**4 x GN 1/1**
102	48	**6 x GN 1/1**	36	**6 x GN 1/1**



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



ДУШ

Моечный душ в комплекте со штуцерами и фитингами.


ZOOM
-35
ALPHATECH



ZOOM

УДОБНЫЙ, ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ПРАКТИЧНЫЙ

Zoom – это высокотехнологичное оборудование, призванное помочь профессионалам ресторанного бизнеса выйти на новый темп обслуживания клиентов.
Незаменимый помощник современного шеф-повара, позволяющий ускорить повседневную работу и максимально способствовать творческому самовыражению в кулинарном деле.

Высокая мощность шкафов шокового охлаждения **Zoom** и различные режимы работы разработаны так, чтобы соответствовать всем требованиям к обработке продуктов как в заведениях **ресторанного типа**, так и **пекарнях** и **кондитерских**.

СФОКУСИРУЙТЕСЬ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ



Соединительное звено между приготовлением и хранением продукта, благодаря большой мощности охлаждения и соответствующей вентиляции, **Zoom** быстро понижает температуру продукта и блокирует размножение бактерий, не допуская испарения влаги **и поддерживая неизменность органолептических характеристик**.

Zoom - это основа системы по организации работ на кухне, где **подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, хранение и подогрев** являются последующими этапами единого рабочего процесса, который разрывает связь между временем приготовления блюд и временем их подачи (развозки и употребления).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

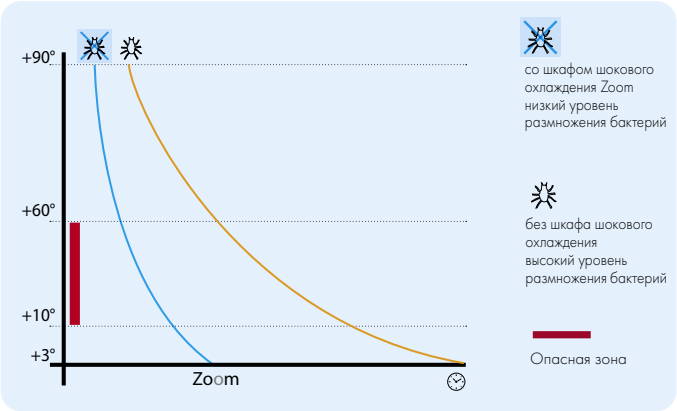
ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

ХРАНЕНИЕ

ПОДОГРЕВ

ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

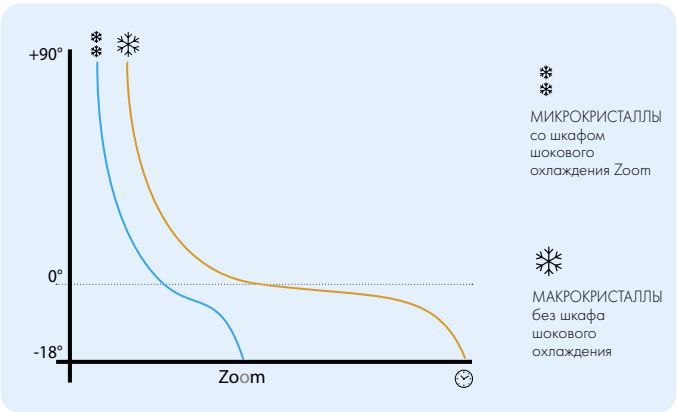
+90°C ДО +3°C



Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

БЫСТРАЯ ЗАМОРОЗКА

+90°C ДО -18°C



В обычном морозильнике осуществляется медленная заморозка продуктов, при этом образуются макрокристаллы жидкостей, которые разрушают тканевую структуру. Затем, при последующей разморозке нарушается консистенция продукта и, следовательно, его качество.
А Zoom быстро охлаждает любой продукт до температуры -18 °C в сердцевине, используя температуру в камере -40 °C. При этом в продукте образуются только микрокристаллы, которые не повреждают его структуру. Таким образом после разморозки получается продукт отличного качества.

ЭРГОНОМИКА ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



У моделей в виде шкафа практичный интерфейс управления расположен на двери, что в случае модели 051 делает его особенно эргономичным.
Выбор всех функций осуществляется с помощью емкостных цифровых клавиш, а установленные и замеренные значения данных отображаются на 2,8-дюймовом цветном графическом дисплее.
В меню можно выбрать один из 7 предустановленных рецептов или один из 20 личных рецептов, которые будут сохранены в соответствии с вашими потребностями.



БОЛЕЕ МОЩНЫЙ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ И БОЛЕЕ ПРОСТОЙ В ОЧИСТКЕ

- Увеличение производительности шокового охлаждения до 80 % *

- Снижение энергопотребления до минимума благодаря новой системе изоляции камеры

- Чистота и гигиена всегда гарантированы благодаря новой конструкции

* Относится к модели ZO 121 BA по сравнению с предыдущей моделью RCM 121 T

ФУНКЦИИ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



- РЕЦЕПТЫ

Практичные, готовые к использованию программы, каждая из которых предназначена для обработки различных видов блюд (например, красного мяса, кремов и т. д.).

- САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

Специальная программа для применения цикла санитарной обработки к рыбе, потребляемой в сыром виде.

- ОТВЕРЖДЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Функция в основном используется в производстве мороженого и кондитерских изделий для создания «термического шока» обрабатываемых продуктов.

- ХАССП

Безопасность подаваемых блюд гарантируется передовыми технологиями Lainox, которая разработала прибор в полном соответствии с самыми строгими стандартами ХАССП.

- НАГРЕВ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА

Практичное решение для извлечения иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до -18°C.

- ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Отведенная для данной функции программа, активируемая перед запуском цикла шокового охлаждения или быстрой заморозки.

- STERILOX

Камеру Zoom можно дезинфицировать с помощью практичного стерилизатора, который помещается внутрь (опционально).

- РУЧНОЕ И АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Функция ручного и автоматического размораживания камеры.

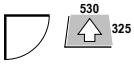
АССОРТИМЕНТ

ДЛЯ МАЛЫХ/СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И КОНДИТЕРСКИХ

Интерфейс с цифровым управлением и цветным графическим дисплеем 2,8 дюйма

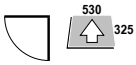


051



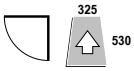


081



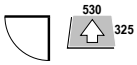


120



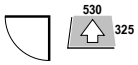


121



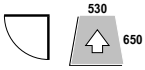


161





122



МОДЕЛИ STANDARD

Модели	Вместимость противней	Расстояние между направляющими (мм)	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность (Вт)	Габаритные размеры (L x P x Hмм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (A)	Напряжение питания * (В)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051SW							1380	6,60	
ZO051SR							310	1,48	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081SW							1715	8,21	
ZO081SR							315	1,51	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 870 x 1860	2290	10,96	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO120SW							2180	10,43	
ZO120SR							410	1,96	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	2290	10,96	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO121SW							2180	10,43	
ZO121SR							410	1,96	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2890	6,35	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161SW							2780	5,84	
ZO161SR							510	2,33	
ZO122SA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	75	50	2724	1100 x 1080 x 1860	3740	7,33	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122SW							3630	6,83	
ZO122SR							410	1,88	

МОДЕЛИ BOOSTED

ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051BW							1380	6,60	
ZO051BR							310	1,48	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081BW							1715	8,21	
ZO081BR							315	1,51	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 870 x 1860	2790	5,89	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO120BW							2680	5,39	
ZO120BR							410	1,96	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2790	5,89	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO121BW							2680	5,39	
ZO121BR							410	1,96	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	60	2724	790 x 870 x 1960	3840	7,79	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161BW							3730	7,29	
ZO161BR							510	2,33	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	80	55	3307	1100 x 1080 x 1860	4740	8,85	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122BW							4630	8,35	
ZO122BR							410	1,88	

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

SA/BA Блок с воздушным охлаждением - SW/BW Блок с водяным охлаждением - SR/BR Удаленный блок

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ
- Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры +90 / +3 °C в сердцевине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при + 3 °C в конце цикла.
- Быстрая заморозка +90 / -18 °C в сердцевине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при + -18 °C в конце цикла.
- Автоматический цикл санитарной обработки рыбы
- Автоматический цикл отверждения мороженого

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- Цифровые органы управления с дисплеем для отображения установленных и замеренных значений.
- Цветной графический дисплей 2,8 дюйма с емкостными клавишами, степень защиты IPX5
- 7 готовых к использованию рецептов
- 20 настраиваемых программ для ваших рецептов
- Bluetooth-соединение, которое можно активировать через бесплатное приложение для отслеживания и загрузки данных ХАССП (опционально, также может быть установлено после покупки оборудования)
- Температурный щуп с подогревом
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью Sterilox SXIA3 (опция)
- Ручное и автоматическое размораживание

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Простая очистка в соответствии с гигиеническим стандартом UNI EN 14159
- Простая мойка и гигиеническая безопасность благодаря подвесному змеевику испарителя.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ И КОНТРОЛЯ
- Термопредохранитель для защиты компрессора
- Микровыключатель остановки внутренней вентиляции при открытии дверцы
- Обогрев дверной рамки
- Индикация аварийных сигналов.

КОНСТРУКЦИЯ
- Наружные боковины, верх и дверь из нержавеющей стали AISI 304
- Внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 со всеми скругленными углами
- Штампованное накопительное внутреннее днище.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м^3) толщиной 60 мм без HCFC.
- Нагревательный элемент защиты от конденсата на коробе под магнитной прокладкой
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные уплотнения по 4 сторонам дверцы
- Съемные опоры направляющих из нержавеющей стали AISI 304 18/10
- Съемные Z-образные направляющие из нержавеющей стали AISI 304 для размещения противней 1/1 GN или 600 x 400.
- Устройство оттайки и испарения водяного конденсата без дополнительной электроэнергии.
- Испаритель с высокой степенью обдува для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом
- Электровентиляторы непрямого потока на продукт.

КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ
- Компрессорно-конденсаторные блоки с воздушным охлаждением
- Компрессорно-конденсаторные блоки с водяным охлаждением
- Хладагент R452A.
- Подготовлен к работе с газом R404A-R449A-R448A-R507-R744-CO2 (опция)
- Конденсирующая батарея из меди с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачи.
- Тропическое исполнение (температура окружающей среды 43 °C)
- Обшивка из окрашенной стали
- Звукоизолированное исполнение (опция)
- Рабочая температура до -10 °C окружающей среды
- Зимний комплект для низких температур -30 °C (опция)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ
- Съемный стерилизатор
- Комплект поворотных колес с тормозом (для моделей в виде шкафа)

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
- Упаковка, пригодная для переработки
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001

АССОРТИМЕНТ



023 / 031



050

Модель	Количество противней	Межосевое (мм)	Размеры (мм)	Шоковое охлаждение	Температура в сердцевине продукта (°C)	Напряжение питания Вольт	Общая мощность * (Ватт)	Производительность за цикл ** (КГ)
ABM023S	3 x GN 2/3	80	560x560x520h	комбинированный	+90 +3 · +90 -18	230 В пер. тока, 50 Гц	587	8 · 5
ABM031S	3 x GN 1/1	80	560x700x520h	комбинированный	+90 +3 · +90 -18	230 В пер. тока, 50 Гц	587	8 · 5
RDR050EP	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	положительный	+90 +3	230 В пер. тока, 50 Гц	800	10
RDM050EP			790x700x850h	комбинированный	+90 +3 · +90 -18	230 В пер. тока, 50 Гц	1000	10 · 7

Стандартный нагреваемый термощуп в комбинированных моделях, за исключением модели ABM 023S.

* Максимальная электрическая мощность в Вт: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Указаны ориентировочные показатели производительности за цикл, которые также зависят от толщины продукта.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



E



S

ИСПОЛНЕНИЯ	E	S
Шоковое охлаждение до положительной температуры	•	•
Шоковое охлаждение до отрицательной температуры	•	•
Функции SOFT: настройка мягкого шокового охлаждения	-	•
Настройка времени и контроль архива времени	-	•
Контроль температуры термощупа	•	•
Ручная настройка времени и контроль температуры в камере	-	•
Ручная оттайка с таймером	•	•
Нагрев иглы термощупа	-	•
Предварительное охлаждение камеры	-	•

• = стандартная комплектация

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Наружные боковые стенки и верх из нержавеющей стали AISI 304 18/10, толщиной 0,6 мм.
- Дверь из нержавеющей стали AISI 304 18/10, толщиной 0,8 мм.
- Внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 18/10 со всеми скругленными углами.
- Внутреннее штампованное накопительное днище с центральным стоком для слива воды после мойки (накопительное внутреннее днище для моделей 023 - 031).
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (около 42 кг/м3) толщиной 60 мм без гидрофторуглеводородов (HCFC) (толщиной 35 мм для моделей 023 - 031).
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом.
- Конденсатная батарея из меди/алюминия с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачи.
- Нагреватель для предотвращения образования конденсата, расположенный на корпусе под кромкой магнитного уплотнения.
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные уплотнения по 4 сторонам дверцы.
- Открывающийся поворотный дефлектор на петлях для очистки испарителя (кроме мод. 023 - 031).
- Дверца с автоматическим закрытием и блокировкой в открытом положении под углом 100° (кроме мод. 023 - 031).
- Ножки из нержавеющей стали Ø 2", с наконечником против царапин (кроме мод. 023 - 031).

ХОЛОДИЛЬНЫЙ БЛОК

- Электровентиляторы с непрямой подачей воздуха на продукт.
- Герметичный компрессор (Полугерметичный для моделей 122).
- Хладагент R452A.
- Испарители с большой поверхностью теплообмена, обеспечивающие высокую эффективность системы охлаждения.
- Высокоэффективный теплообменник жидкость/газ (кроме мод. 023 - 031).

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ, КОНТРОЛЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Цифровые органы управления с дисплеем для отображения установленных и замеренных значений.
- Термопредохранитель для защиты компрессора.
- Микровыключатель остановки внутренней вентиляции при открытии дверцы (кроме мод. 023 - 031).
- Нагрев термощупа в мод. RDM / RCM.
- Предварительное охлаждение.
- Непрерывный цикл.
- Ручное устройство размораживания и система испарения конденсата без электропитания (с помощью электронагревателя для моделей 122).

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Направляющие решеток или лотков из нержавеющей стали 18/10, вставляемые по бокам камеры, легко снимаются для мойки.
- термощуп
- Нагреваемый термощуп в мод. RDM / RCM.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

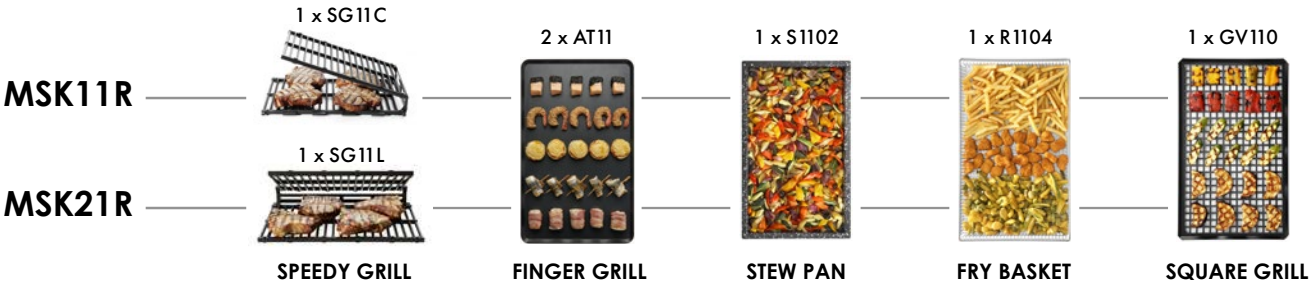
- Доплата за Исполнение 60 Гц.
- Доплата за узел конденсатора водяного охлаждения.
- Доплата за дистанционное устройство.
- Набор колес, из них 2 с тормозом.

MULTIGRILL

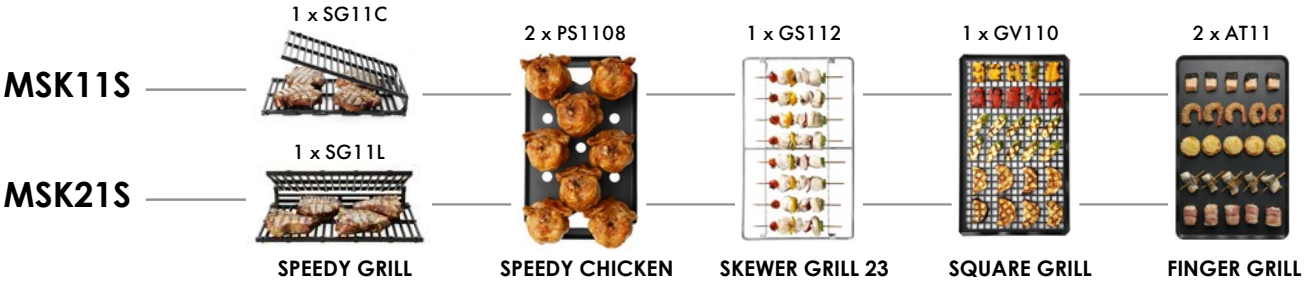
Компания Alphatech предлагает практичные функциональные решения для особых видов приготовления.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СТАРТОВЫЕ КОМПЛЕКТЫ MULTIGRILL:

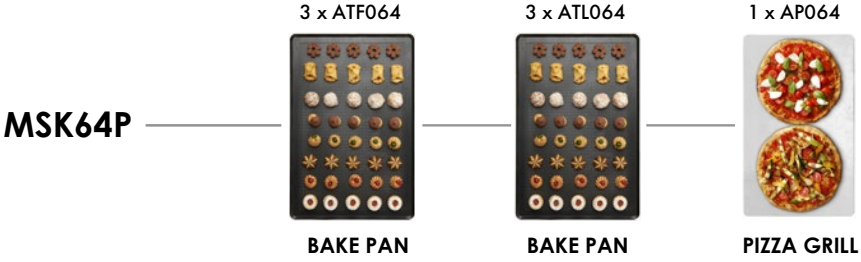
Комплект «Ресторан» GN 1/1



Комплект «Супермаркет/гастрономия» GN 1/1



Комплект «Кондитерская» EN 600x400



Ознакомьтесь с прайс-листом и полной гаммой эксклюзивных гастроемкостей и аксессуаров MULTIGRILL для определенных видов приготовления.

LA900366I0 - RU - 09/2019 - 500

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Alphatech Ali Group S.r.l. оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

ALPHATECH

Alphatech Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 912588
Fax +39 0438 911939
info@alphatech-ali.it
www.alphatech-ali.it

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence