ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ “РУБИКОН”

Подставка ПДП предназначена для установки на ней пароконвектоматов АПК «Рубикон».
Подставка оснащена специальными ограничителями, предотвращающими падение с нее пароконвектомата.

- Имеет направляющие для размещения гастроемкостей.
- Оснащена регулируемыми опорными ножками для компенсации неровностей пола.
- Изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Имеет оптимальную высоту для обеспечения комфортной работы на пароконвектомате.

Подставка ПДП-2/700 (842x586x700мм) для АПК-10-1/1, АПК-10-1/1-И.
Подставка ПДП-2/960 (842x586x960мм) для АПК-6-1/1.
Подставка ПДП-2/960М (632x484x960мм) для АПК-6-2/3.



ПДП-2/700



ПДП-2/960



ПДП-2/960М

ЗОНТ ЗВН-900ПА ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА разработан для пароконвектоматов АПК-6-1/1, АПК-10-1/1, АПК-10-1/1-И "Рубикон" и предназначен для очистки воздуха на кухне от водяного пара, который образуется при открывании двери пароконвектомата.

- Устанавливается непосредственно на крышку пароконвектомата.
- Должен быть подключен к вытяжной вентиляционной системе.
- Оснащен специальными лабиринтными фильтрами для удержания и конденсации влаги, содержащей жир.
- Имеет два лотка для сбора конденсата.
- Выполнен из пищевой нержавеющей стали.
- Может быть оснащен дополнительным вентилятором КВ-230 (поставляется отдельно), который ускорит процесс отвода пара и увеличит кратность обмена воздуха в помещении.
- Имеет габаритный размер: 1113x850x485мм.



ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
РУБИКОН



Россия, 140000, Московская обл., г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
Телефон / факс: +7 (495) 995-95-99 (многоканальный)
Электронная почта: info@atesy.info
www.atesy.ru

АПК 6-2/3-2 "РУБИКОН"



Габариты: 640(740**)x660(725*)x600 мм
Номинальное напряжение: 1/220В, 3/380В
Потребляемая мощность: 3,5 кВт / 6,5 кВт
Количество уровней: 6
Гастроемкости: GN2/3 (глубина до 65 мм)
Расстояние между направляющими: 50 мм
Тип аппарата: инжекторный

АПК 6-1/1 "РУБИКОН"



Габариты: 845(945**)x780(845*)x740 мм
Номинальное напряжение: 3/380 В
Потребляемая мощность: 10,0 кВт
Количество уровней: 6
Гастроемкости: GN1/1 (глубина до 65 мм)
Расстояние между направляющими: 68 мм
Тип аппарата: бойлерный

АПК 10-1/1 "РУБИКОН"



Габариты: 845(945**)x780(845*)x1000 мм
Номинальное напряжение: 3/380 В
Потребляемая мощность: 19,0 кВт
Количество уровней: 10
Гастроемкости: GN1/1 (глубина до 65 мм)
Расстояние между направляющими: 68 мм
Тип аппарата: бойлерный

АПК 10-1/1-И «РУБИКОН»



Габариты: 845(945**)x780(845*)x1000 мм
Номинальное напряжение: 3/380В
Потребляемая мощность: 19,0 кВт
Количество уровней: 10
Гастроемкости: GN-1/1 (глубина до 65 мм)
Расстояние между направляющими: 68 мм
Тип аппарата: инжекторный

* габарит с ручкой двери ** габарит с душирующим устройством

Пароконвектомат **«Рубикон» ATESY®** серии **АПК** с электронным управлением, предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, пара, а также в условиях пароконвекции — сочетании горячего воздуха и пара.

Благодаря аппарату **«Рубикон»** Вы без труда решите все задачи, ежедневно возникающие на Вашей кухне.

Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое другое с помощью одного единственного аппарата.

Благодаря данному аппарату во время приготовления пищи в продуктах сохраняются большинство витаминов, минеральных и питательных веществ.



ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА АПК “РУБИКОН”

РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 30°С ДО 250°С

Данный режим идеально подходит для жарения, гриля, запекания или выпечки. Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка пропекаются равномерно, что и соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 30°С ДО 250°С

Благодаря комбинации пара и горячего воздуха исключается высыхание пищи, минимизируется потеря веса исходного продукта и обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание. По сравнению с традиционными технологиями, потери веса при жарении сокращаются на 50 %, и при этом вы тратите гораздо меньше времени на приготовление блюд. Комбинацию пара и горячего воздуха применяют для жарения, тушения и глазирования. При температуре 130°С твердые овощи такие, например, как морковь, готовятся на пару в ускоренном режиме.

РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100°С

Рабочий режим «приготовление на пару» идеально подходит для бланширования, варки, приготовления на пару, варки на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивания. Пароконвектомат всегда вырабатывает гигиеничный свежий пар – причем прогрев занимает очень мало времени. Постоянная температура рабочей камеры, а также максимальное насыщение паром обеспечивают равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления. Благодаря этому сохраняются важные питательные вещества, блюдо имеет аппетитный цвет и необходимую консистенцию. Даже если одновременно загружаются самые различные продукты, не происходит смешения запахов.

РЕЖИМ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ КАМЕРЫ

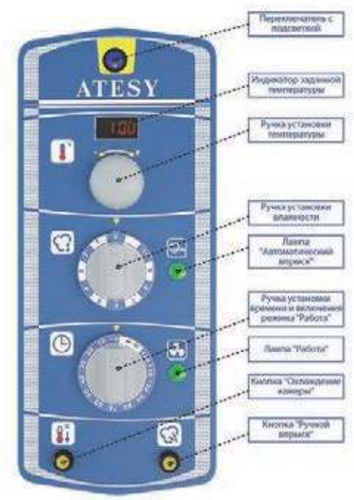
Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой Вам температуры.

РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ (ОБРАБОТКА ПАРОМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 120°С ДО 160°С)

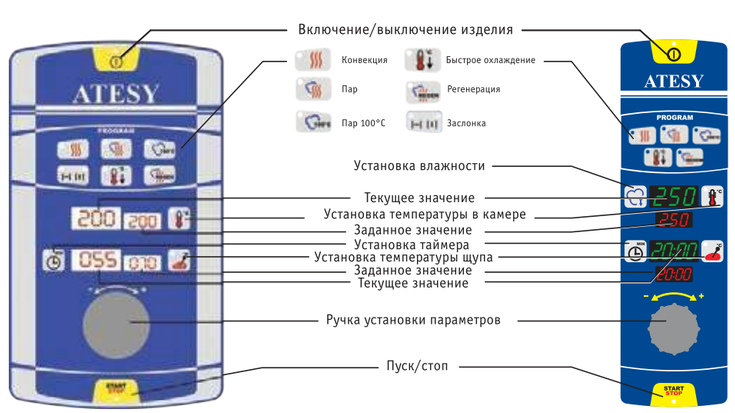
Сегодня приготовленные блюда обычно поддерживают в горячем состоянии, а это часто приводит к потере качества, нежелательным и неизбежным изменениям структуры продукта. Функция Регенерации окончательно отменила необходимость длительного сохранения блюд в горячем состоянии. Вы начинаете предварительную подготовку всех необходимых блюд именно тогда, когда у Вас есть для этого время. Незадолго до подачи на стол блюда разогреваются в данном режиме до нужной температуры. При этом вкусовые качества и пищевые свойства остаются на неизменно высоком уровне.

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ АПК “РУБИКОН”

АПК-10-1/1-И



АПК-10-1/1
АПК-6-1/1



АПК-6-2/3

* габарит с ручкой двери ** габарит с душирующим устройством