COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат ATESY РУБИКОН АПК-6-1.1.-03-1

Цена с НДС: 273 969 руб.

Артикул: **537830**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 50 до 270
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.5
Ширина, мм	810
Глубина, мм	827
Высота, мм	855
Вес (без упаковки), кг	91
Вес (с упаковкой), кг	123

Пароконвектомат **ATESY РУБИКОН АПК-6-1.1.-03-1** 3-го поколения используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена набором поворотных ручек и кнопок, позволяющим легко задавать параметры работы. Корпус и камера - нержавеющая сталь, дверца камеры - двойное закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Макс. нагрузка на уровень: 5 кг
- Диапазон установки таймера: от 10 до 120 мин. или непрерывно
- Макс. расход воды: 4 л/час
- Давление воды в водопроводной сети: от 200 до 600 кПа
- Частота тока: 50 Гц
- Габариты в упаковке: 1005x958x1010 мм
- Жар (от 30 до 270 °C)
- Пар (100 °C)
- Жар + Пар (от 30 до 270 °C)

- Режим быстрого охлаждения рабочей камеры
- Режим ручной мойки
- Индикация текущей и установленной температуры внутри камеры на передней панели аппарата
- Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до градуса
- Благодаря сочетанию конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются
- Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры
- Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов
- Кнопка понижения скорости вращения вентилятора, кнопка принудительной подачи пара в камеру и кнопка принудительного охлаждения камеры, расположенные на панели управления
- Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности по приготовлению выпечки
- 10 уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности
- Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода
- Режим принудительного охлаждения камеры увеличивает производительность
- Подключение к водопроводу и канализации
- Таймер, позволяющий регулировать время приготовления, автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени, имеет положение "бесконечная работа"
- Внутренняя камера полностью герметична
- Камера рассчитана на установку гастроемкостей GN 1/1, для установки противней необходимо переставить направляющие внутри камеры
- Сливное отверстие в нижней части камеры для стока остатков жидкости
- Светодиодный светильник, установленный в корпусе дверцы, улучшает визуальный контроль за процессом приготовления
- Замок двери, выполненный по принципу "свободные руки", имеет одноходовой механизм и позволяет закрывать и открывать дверцу одним движением
- Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон
- Регулируемые по высоте опорные ножки позволяют компенсировать возможные неровности поверхности
- Тип упаковки - деревянный поддон в стрейч-пленке
- Опционально доступны к заказу: вентиляционный зонт ЗВП-С-10.1.1-03, подставка ПДТ-Л-800.800.530-02

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