



1922

ANGELO PO**Пароконвектомат FM 423**

Дефицит рабочего места кухне – головная боль большей части менеджеров ресторанов, особенно располагающихся в торговых и деловых центрах. Необходимость обеспечить большую производительность, качество приготовления наталкивается на ограниченное предложение компактного оборудования пригодного для этих целей. Вызов тесноте на кухне бросает инновационная модель пароконвектомата COMBISTAR FM423. Уникальное сочетание компактных размеров, вандалоустойчивого исполнения класса HEAVY-DUTY, функционала присущего старшим моделям.

Сверхкомпактные размеры (700x505x500 мм), позволяют установить пароконвектомат FM423 в любой кухне. Три варианта установки: на столе, на стене (с использованием специальных кронштейнов), в качестве духовки. Уникальная возможность установки пароконвектомата FM423 в качестве стэнда к газовым и

электрическим модулям серии GAMMA. Это позволяет Вам получить на минимальной площади электрическую или газовую плиту, мармит или гриль-сковороду с полноценной пароконвективной духовкой!

Инновационные технологии, используемые в пароконвектоматах FM423:

- система автоматического поддержания уровня относительной влажности в режиме пароконвекции AUTOCLIMA;
- система автоматической мойки SC2;
- безбойлерная система генерации пара ATOMIZER BEST ONE;
- простая интуитивно понятная система управления SCROLLER +;
- закрытая система приготовления, позволяющая поддерживать небольшое избыточное давление в камере, что сокращает время приготовления и улучшает качество корнеплодов, приготавливаемых на пару.

Пароконвектоматы FM423 поддерживают три основных режима работы:

- пар с температурой + 30 - + 125 Градусов Цельсия;
- конвекция с температурой + 30 + 270 Градусов Цельсия
- пароконвекция с температурой + 30 + 250 Градусов Цельсия

Встроенный контроллер позволяет готовить с использованием технологии Delta-cooking, программировать до 6 индивидуальных программ (до 3 стадий каждая). Специальные расширенные возможности для термофинишинга (доготовки) блюд.

Камера пароконвектомата изготовлена по технологическим нормам, используемым при производстве полноразмерных пароконвектоматов семейства COMBISTAR. Двери толщиной 43 мм в сочетании с мощными петлями и сверхнадежным запором гарантируют без аварийную эксплуатацию на протяжении десятков лет. Конструктив COOLTOUCH – исключает перегрев наружного стекла, что означает безопасные условия работы повара. Нет риска получить ожог.

Специальная теплоизоляция толщиной 35 мм минимизирует потери тепла.

Внутренний размер печи рассчитан на габаритности GN2/3. Направляющие под емкости снимаются без использования специальных инструментов.

Пароконвектоматы FM423 стандартно укомплектованы средствами мониторинга температуры HACCP с возможностью распечатки протокола на внешнем принтере.

Дополнительный внешний порт позволяет использовать второй зонд для приготовления блюд в вакуумной упаковке.

С появлением нового компактного пароконвектомата FM423 владельцы ресторанных бизнесов могут легко расширить меню ресторана, но это не все! Реальная экономия на снижении весовых потерь составит от 30 до 80%. Экономия электроэнергии по сравнению с традиционными способами приготовления от 40 до 66%.



117485, Россия, Москва, Миклухо - Маклая, 23Б
т/факс:(495) 921 3986, (499) 739 9663
e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru