

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://angelopo.nt-rt.ru/> || [apb@nt-rt.ru](mailto:apb@nt-rt.ru)

## Пароконвектоматы газовые с вместимостью 6 шт.

### Пароконвектомат газовый с вместимостью 6\*GN1/1 Angelo Po VX61G



Пароконвектомат газовый вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 66 мм.

Размер рабочей камеры 645\*650\*510 мм.

Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304.

Дверь с двойным остеклением, с надежной системой закрывания, с промежуточными положениями открывания на 90 и 130 градусов.

Газовый теплообменник из коррозионно устойчивого сплава Incoloy 800.

Галогенная подсветка камеры.

Цифровая панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении.

Цифровой контроллер, однозонный щуп.

Термощуп для вакуумной упаковки и блок копчения поставляются дополнительно.

Библиотека из 6 программ: 3 режима работы (конвекция, пар и пароконвекция), 3 программы доготовки.

Полуавтоматическая мойка. Съемные направляющие.

Дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам. Система автоматического сбора конденсата с двери.

Автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке, автономная система охлаждения аппаратного отделения, защитный термостат аппаратного отделения, защитный термостат камеры печи, аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева двигателя.

Аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4". Регулируемые по высоте ножки высотой 150 мм.

#### Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	0.8
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм. Подсоединение аппарата к канализации должно содержать открытый разрыв струи.
Глубина, см.	90.6
Ширина, см.	92
Высота, см.	78.5
Напряжение	220/1/50
Водоснабжение	Подсоединительный размер 3/4". Минимальный угол наклона 3 градуса. На линию водопровода должен быть установлен запорный кран и механический фильтр очиститель. (не входит в комплект поставки). Рекоменд
Подключение	газовое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	7 программ
Наличие режима автомойки	полуавтоматическая

# Пароконвектомат газовый с вместимостью 6\*GN1/1 Angelo Po FX61G1



Пароконвектомат газовый вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 70,5 мм.  
Размер рабочей камеры 645\*650\*510 мм.  
Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304.  
Дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроемкостей, так и кондитерских противней 60\*40 см в количестве 5 шт.  
Дверь с двойным остеклением, с надежной системой закрывания, с четырьмя фиксированными положениями для более удобной работы.  
Газовый теплообменник из коррозионно устойчивого сплава Incoloy 800.  
Галогенная подсветка камеры.

Цифровая панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении.

Цифровой контроллер, щуп поставляется дополнительно.

Библиотека из 6 программ: 3 режима работы (конвекция, пар и пароконвекция), 3 программы доготовки.

Полуавтоматическая мойка.

Съемные направляющие.

Дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам.

Система автоматического сбора конденсата с двери.

Автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке, автономная система охлаждения аппаратного отделения, защитный термостат аппаратного отделения, защитный термостат камеры печи, аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева двигателя.

Аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4".

## Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	0.8
Длина упаковки, см.	96.5
Ширина упаковки, см.	101
Высота упаковки, см.	101.6
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм. Подсоединение аппарата к канализации должно содержать открытый разрыв струи.
Глубина, см.	90.1
Ширина, см.	92
Высота, см.	78.5
Напряжение	220/1/50
Водоснабжение	Подсоединительный размер 3/4". Минимальный угол наклона 3 градуса. На линию водопровода должен быть установлен запорный кран и механический фильтр очиститель. (не входит в комплект поставки). Рекоменд
Подключение	газовое
Наличие щупа	нет
Наличие библиотеки программ	6 программ
Наличие режима автомойки	полуавтоматическая

## Пароконвектомат газовый с вместимостью 6\*GN1/1 Angelo Po FX61G2



Пароконвектомат газовый вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 70,5 мм.

Размер рабочей камеры 645\*650\*510 мм.

Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304.

Дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроемкостей, так и кондитерских противней 60\*40 см.

Дверь с двойным остеклением, с надежной системой закрывания, с тремя фиксированными положениями для более удобной работы.

Газовый теплообменник из коррозионно устойчивого сплава Incoloy 800.

Галогенная подсветка камеры.

Цифровая панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении.

Цифровой контроллер, щуп.

Библиотека из 6 программ: 3 режима работы (конвекция, пар и пароконвекция), 3 программы доготовки.

Полуавтоматическая мойка.

Съемные направляющие.

Дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам.

Система автоматического сбора конденсата с двери.

Автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке, автономная система охлаждения аппаратного отделения, защитный термостат аппаратного отделения, защитный термостат камеры печи, аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева двигателя.

Аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4".

### Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	0.8
Длина упаковки, см.	96.5
Ширина упаковки, см.	101
Высота упаковки, см.	101.6
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм. Подсоединение аппарата к канализации должно содержать открытый разрыв струи.
Глубина, см.	90.1
Ширина, см.	92
Высота, см.	78.5
Напряжение	220/1/50
Водоснабжение	Подсоединительный размер 3/4". Минимальный угол наклона 3 градуса. На линию водопровода должен быть установлен запорный кран и механический фильтр очиститель. (не входит в комплект поставки). Рекоменд
Подключение	газовое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	6 программ
Наличие режима автомойки	полуавтоматическая

# Пароконвектомат газовый с вместимостью 6\*GN1/1 Angelo Po FX61G3



Пароконвектомат газовый вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 70,5 мм.

Размер рабочей камеры 645\*650\*510 мм.

Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304.

Дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроемкостей, так и кондитерских противней 60\*40 см. Дверь с двойным остеклением, с надежной системой закрывания, с тремя фиксированными положениями для более удобной работы.

Газовый теплообменник из коррозионно устойчивого сплава Incoloy 800.

Галогенная подсветка камеры. Цифровой блок программирования с функцией выбора программ и параметров работы, отображаемых на 2-х строчном высококонтрастном индикаторе.

Специальные функции поддерживаемые цифровым блоком: программы приготовления с именами, задаваемыми пользователем, программа удержания готового продукта в разогретом состоянии, программа разогрева-финишинга, низкотемпературное приготовление.

Библиотека из 150 18-ти стадийных программ.

Выбор скорости вентилятора. Цифровой контроллер, многозонный щуп.

Возможность подключения второго щупа. Автоматическая мойка.

Съемные направляющие. Дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам. Система автоматического сбора конденсата с двери.

Автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке, автономная система охлаждения аппаратного отделения, защитный термостат аппаратного отделения, защитный термостат камеры печи,

аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева двигателя.

Аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4".

## Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	0.8
Длина упаковки, см.	96.5
Ширина упаковки, см.	101
Высота упаковки, см.	101.6
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм. Подсоединение аппарата к канализации должно содержать открытый разрыв струи.
Глубина, см.	90.1
Ширина, см.	92
Высота, см.	78.5
Напряжение	220/1/50
Водоснабжение	Подсоединительный размер 3/4". Минимальный угол наклона 3 градуса. На линию водопровода должен быть установлен запорный кран и механический фильтр очиститель. (не входит в комплект поставки). Рекоменд
Подключение	газовое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	150 программ
Наличие режима автомойки	автоматическая

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93