

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

Пароконвектоматы электрические с вместимостью 6 шт.

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Angelo Po BX61E



Пароконвектомат электрический вместимостью 6 габаритных GN1/1 с расстоянием между уровнями 66 мм.
Размер рабочей камеры 645*650*510 мм.
Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304.
Дно и верх из нержавеющей стали AISI316L.
Дверь с промежуточным положением открывания на 90 и 130 градусов.
Галогенная подсветка камеры.
Съемные направляющие для установки противней GN 1/1 и 60*40 см.
Цифровая панель управления, однозонный щуп.
Цифровой контроллер от 30 до 300 градусов Цельсия и регулятор уровня влажности от 0 до 100%.
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.

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 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.	10.1
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	380/3/50
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	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	6 программ
Наличие режима автомойки	полуавтоматическая

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Angelo Po CF61E



Пароконвектомат электрический Combifit вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 (минимальная глубина 30мм).

Камера из нержавеющей стали AISI304 с закругленными углами.

Размер камеры 38*54*37 см.

Галогенная подсветка.

Автоматически открываемый шибер камеры, управляемый системой контроля уровня влажности и функцией экономии электроэнергии при простое.

Двойное раскрываемое остекление для снижения потерь тепла.

Простая очистка стекла двери.

Полный доступ к обслуживаемым компонентам с фронта и верха печи.

Нагревательные элементы из специального сплава Icoloy 800.

Цифровой контроллер последнего поколения с RGB сенсорной панелью.

Функция программирования (до 500 программ, максимальное число шагов 9).

Для ввода параметров и управления используется скроллер и сенсорная панель.

Выбор языка интерфейса (русский доступен).

Библиотека программ.

Приготовление по щупу, функция Delta T, низкотемпературное приготовление

(от + 30 Градусов Цельсия).

Программа разогрева.

Программа удержания в готовом состоянии.

Система ESC для поддержания автоматического уровня влажности.

Система MultiRail позволяющая использовать гастроемкости с глубиной 65 – 20 мм.

Функция авторевверса, привязанная к продолжительности цикла приготовления.

6 скоростей вращения вентиляторов.

Автоматическое отключение вентиляторов при открывании дверей.

100% автоматическая очистка (в т.ч.

без использования химическим реагентов).

Простой зонд с одной точкой измерения, подключаемый снаружи.

Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304.

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	6.9
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	80.3
Ширина, см.	52
Высота, см.	77
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Гибкая подводка 3/4', давление воды 2 бара.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	500 программ
Наличие режима автомойки	да

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Angelo Po CF61ER



Пароконвектомат электрический Combifit вместимостью 6 гастроемкостей GN1/1 (минимальная глубина 30мм).

Камера из нержавеющей стали AISI304 с закругленными углами.

Размер камеры 38*54*37 см.

Галогенная подсветка.

Автоматически открываемый шибер камеры, управляемый системой контроля уровня влажности и функцией экономии электроэнергии при простое.

Двойное раскрываемое остекление для снижения потерь тепла.

Простая очистка стекла двери.

Дверная петля справа.

Полный доступ к обслуживаемым компонентам с фронта и верха печи.

Нагревательные элементы из специального сплава Icoloy 800.

Цифровой контроллер последнего поколения с RGB сенсорной панелью.

Функция программирования (до 500 программ, максимальное число шагов 9).

Для ввода параметров и управления используется скроллер и сенсорная панель.

Выбор языка интерфейса (русский доступен).

Библиотека программ.

Приготовление по щупу, функция Delta T, низкотемпературное приготовление (от + 30 Градусов Цельсия).

Программа разогрева.

Программа удержания в готовом состоянии.

Система ESC для поддержания автоматического уровня влажности.

Система MultiRail позволяющая использовать гастроемкости с глубиной 65 – 20 мм.

Функция автореверса, привязанная к продолжительности цикла приготовления.

6 скоростей вращения вентиляторов.

Автоматическое отключение вентиляторов при открывании дверей.

100% автоматическая очистка (в т.ч.

без использования химическим реагентов).

Простой зонд с одной точкой измерения, подключаемый снаружи.

Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304.

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	6.9
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	80.3
Ширина, см.	52
Высота, см.	77
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Гибкая подводка 3/4', давление воды 2 бара.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	500 программ
Наличие режима автомойки	да

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Angelo Po FX61E2



Пароконвектомат электрический 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.
Дверь с промежуточным положением открывания на 90 и 130 градусов.
ТЭН из коррозионно устойчивого сплава Incoloy800.
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 или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4".

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	10
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	380/3/50
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	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	6 программ
Наличие режима автомойки	полуавтоматическая
Вес брутто, кг	127

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN1/1 Angelo Po FX61E3



Пароконвектомат электрический 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.

Дверь с промежуточным положением открывания на 90 и 130 градусов.

ТЭН из коррозионно устойчивого сплава Incoloy800.

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.

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 или электроэнергии.

Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Подключение воды сечением 3/4".

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	10
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	380/3/50
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	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	150 программ
Наличие режима автомойки	автоматическая

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN2/3 Angelo Po CF623E



Пароконвектомат электрический Combifit вместимостью 6 гастроемкостей GN2/3 (минимальная глубина 30мм).

Камера из нержавеющей стали AISI304 с закругленными углами.

Размер камеры 38*36,5 37см.

Галогенная подсветка.

Автоматически открываемый шибер камеры, управляемый системой контроля уровня влажности и функцией экономии электроэнергии при простое.

Двойное раскрываемое остекление для снижения потерь тепла.

Простая очистка стекла двери.

Полный доступ к обслуживаемым компонентам с фронта и верха печи.

Нагревательные элементы из специального сплава Icolou 800.

Цифровой контроллер последнего поколения с RGB сенсорной панелью.

Функция программирования (до 500 программ, максимальное число шагов 9).

Для ввода параметров и управления используется скроллер и сенсорная панель.

Выбор языка интерфейса (русский доступен).

Библиотека программ.

Приготовление по щупу, функция Delta T, низкотемпературное приготовление

(от + 30 Градусов Цельсия).

Программа разогрева.

Программа удержания в готовом состоянии.

Система ESC для поддержания автоматического уровня влажности.

Система MultiRail позволяющая использовать гастроемкости с глубиной 65 – 20 мм.

Функция автореверса, привязанная к продолжительности цикла приготовления.

6 скоростей вращения вентиляторов.

Автоматическое отключение вентиляторов при открывании дверей.

100% автоматическая очистка (в т.ч.

без использования химическим реагентов).

Простой зонд с одной точкой измерения, подключаемый снаружи.

Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304.

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN2/3
Мощность, кВт.	4.7
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	62.8
Ширина, см.	52
Высота, см.	77
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Гибкая подводка 3/4', давление воды 2 бара.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	500 программ
Наличие режима автоматойки	да

Пароконвектомат электрический с вместимостью 6*GN2/3 Angelo Po CF623ER



Пароконвектомат электрический Combitfit вместимостью 6 гастроемкостей GN2/3 (минимальная глубина 30мм).

Камера из нержавеющей стали AISI304 с закругленными углами.

Размер камеры 38*36,5 37см.

Галогенная подсветка.

Автоматически открываемый шибер камеры, управляемый системой контроля уровня влажности и функцией экономии электроэнергии при простое.

Двойное раскрываемое остекление для снижения потерь тепла.

Простая очистка стекла двери.

Дверная петля справа.

Полный доступ к обслуживаемым компонентам с фронта и верха печи.

Нагревательные элементы из специального сплава Icolou 800.

Цифровой контроллер последнего поколения с RGB сенсорной панелью.

Функция программирования (до 500 программ, максимальное число шагов 9).

Для ввода параметров и управления используется скроллер и сенсорная панель.

Выбор языка интерфейса (русский доступен).

Библиотека программ.

Приготовление по щупу, функция Delta T, низкотемпературное приготовление (от + 30 Градусов Цельсия).

Программа разогрева.

Программа удержания в готовом состоянии.

Система ESC для поддержания автоматического уровня влажности.

Система MultiRail позволяющая использовать гастроемкости с глубиной 65 – 20 мм.

Функция автореверса, привязанная к продолжительности цикла приготовления.

6 скоростей вращения вентиляторов.

Автоматическое отключение вентиляторов при открывании дверей.

100% автоматическая очистка (в т.ч.

без использования химическим реагентов).

Простой зонд с одной точкой измерения, подключаемый снаружи.

Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304.

Технические характеристики:

Загрузка противней, шт	6*GN2/3
Мощность, кВт.	4.7
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	62.8
Ширина, см.	52
Высота, см.	77
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Гибкая подводка 3/4", давление воды 2 бара.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	да
Наличие библиотеки программ	500 программ
Наличие режима автомойки	да

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)21-46-42
 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