

Apach
COOK *live*



Пароконвектоматы и конвекционные печи

С панелью управления Touch Screen

- ◆ Сенсорная панель управления на базе Android (дисплей 7" с разрешением 800x480)
- ◆ Трехточечный термощуп
- ◆ 3-х фазные моторы с реверсом (каждые 80 секунд)
- ◆ 10 скоростей вентилятора
- ◆ Электронная регулировка пароувлажнения
- ◆ Автоматический предварительный нагрев (1 уровень, половинная загрузка, полная загрузка)
- ◆ 10 таймеров (возможность приготовления различных блюд одновременно)
- ◆ 10 этапов приготовления для каждой программы
- ◆ 150 предустановленных рецептов
- ◆ Возможность сохранить до 250 рецептов дополнительно
- ◆ Функция хранения блюд после окончания приготовления
- ◆ Функция регенерации
- ◆ Регулировка вытяжки
- ◆ Подсветка галогеновой лампой
- ◆ Автомойка
- ◆ USB
- ◆ Удаленный контроль через Wi-Fi
- ◆ Диагностика
- ◆ HACCP



Пароконвектоматы и конвекционные печи

С панелью управления Touch Screen Basic

- ◆ Сенсорная панель управления на базе FreeRTOS (дисплей 5" с разрешением 800x480)
- ◆ Моторы вентилятора с реверсом, 2 скорости вращения
- ◆ 120 программ (40 предустановленных, 80 свободных)
- ◆ До 6 этапов в каждой программе
- ◆ Функция предварительного нагрева (1 уровень, половинная загрузка, полная загрузка)
- ◆ Функция мультитаймер - приготовление нескольких блюд одновременно (10 таймеров)
- ◆ Функция приготовления нескольких блюд к одному времени
- ◆ Функция ΔT
- ◆ Функция регенерации
- ◆ Функция отложенного старта
- ◆ Функция быстрого охлаждения камеры
- ◆ 3 программы автоматической мойки
- ◆ Регулировка вытяжки при помощи воздушного клапана с электроприводом
- ◆ Подсветка галогеновой лампой
- ◆ Термощуп в комплекте
- ◆ USB
- ◆ HACCP



Пароконвектоматы и конвекционные печи

С цифровой панелью управления электрические и газовые

- ◆ Инжекторный тип образования пара
- ◆ Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- ◆ Термощуп в комплекте
- ◆ Встроенная автоматическая мойка
- ◆ 99 программ, для электрической версии по 3 этапа приготовления, для газовой - по 4 этапа
- ◆ Функция ΔT
- ◆ Электронная регулировка уровня влажности
- ◆ Функция регулировки вытяжки пара
- ◆ Функция предварительного нагрева
- ◆ Функция охлаждения камеры
- ◆ Дверь с двойным закаленным стеклом
- ◆ Подсветка камеры галогеновой лампой
- ◆ USB-порт (опция)



Пароконвектоматы и конвекционные печи

С электромеханической панелью управления электрические и газовые

- ◆ Инжекторный тип образования пара
- ◆ Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- ◆ Две скорости вращения вентилятора
- ◆ Электронная регулировка уровня влажности
- ◆ Термостат
- ◆ Таймер 120 минут, режим неограниченного времени приготовления
- ◆ Подсветка камеры галогеновой лампой





Конвекционные печи серии AD

С цифровой и электромеханической панелями управления



- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Камера с закругленными углами для легкой чистки
- ◆ Инжекторный тип образования пара
- ◆ Одна скорость вращения вентиляторов
- ◆ Кнопка принудительного впрыска пара у моделей с электромеханической панелью

- ◆ Термостат
- ◆ Модели с реверсивными вентиляторами
- ◆ Подсветка камеры галогеновой лампой
- ◆ Модели со встроенной помпой для подачи воды из контейнера



Шкафы расстоечные



- ◆ Корпус и камера из нержавеющей стали
- ◆ Стеклопакетные дверцы
- ◆ Механическая или цифровая панели управления
- ◆ Термостат
- ◆ Модели с электроклапаном подачи воды
- ◆ Регулировка положения направляющих





Плиты газовые

- ◆ Съемные газовые конфорки из чугуна повышенной мощности (7 и 11 кВт) со стабилизатором пламени и защищенной пилотной горелкой
- ◆ Гидроизолированная прессованная столешница с закругленными углами
- ◆ Отдельная чугунная решетка для каждой конфорки
- ◆ Модели с газовым или электрическим жарочным шкафом



Плиты электрические

Со стандартными и низкими конфорками

- ◆ Быстро нагревающиеся чугунные конфорки с защитой от перегрева
- ◆ 6 уровней мощности нагрева
- ◆ Световой индикатор работы конфорки
- ◆ Модели с жарочным шкафом





Плиты электрические

Со сплошной поверхностью



- ◆ 4 зоны нагрева с независимым управлением
- ◆ Сплошная поверхность из углеродистой стали, устойчивой к деформации, толщиной 15 мм
- ◆ Нагрев каждой зоны до 450°C в центре и до 200°C по краям

Плиты газовые

Со сплошной поверхностью



- ◆ Одна зона нагрева
- ◆ Сплошная поверхность со съемным центральным кольцом, толщиной 10 мм, из чугуна
- ◆ Горелка с пьезоподжигом
- ◆ Нагрев тепловой поверхности до 500°C в центре и до 200°C по краям



Плиты индукционные

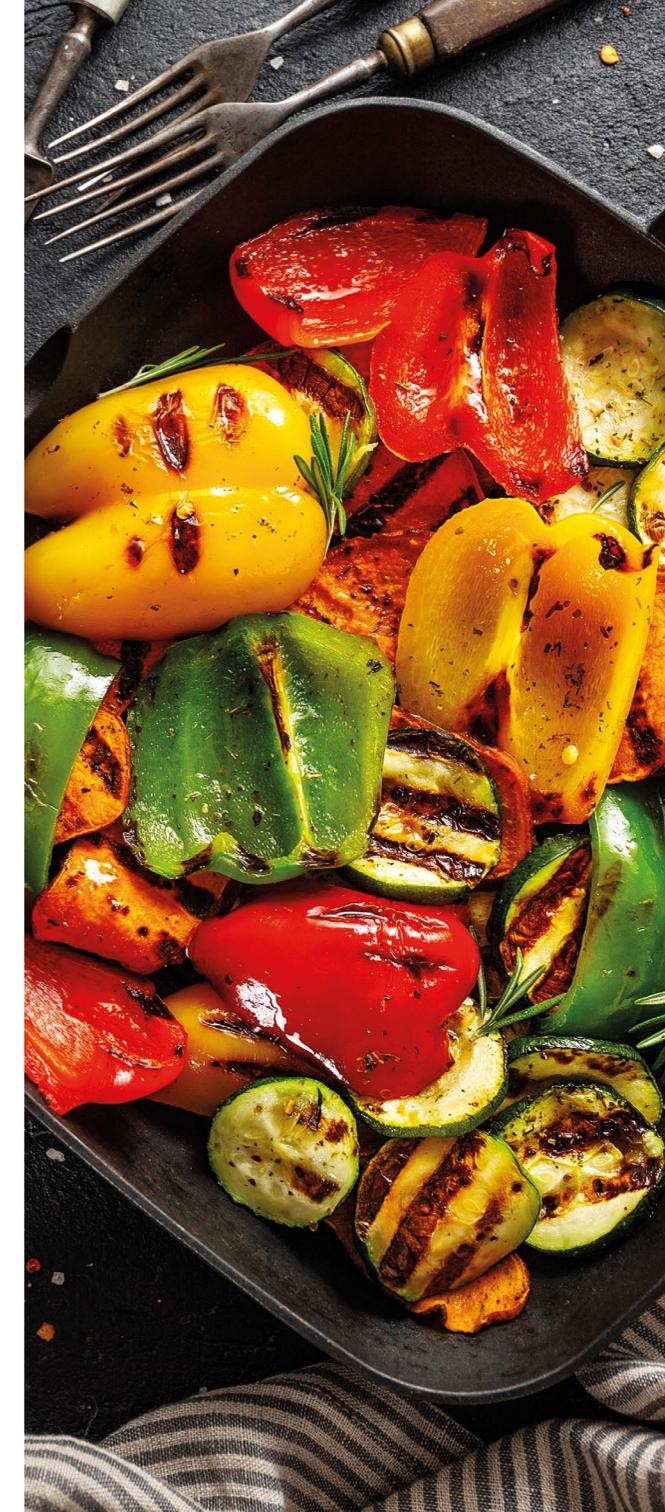
- ◆ Легкая очистка стеклокерамической поверхности конфорок, герметично вмонтированной в столешницу
- ◆ Независимое управление каждой зоной нагрева
- ◆ 6 уровней мощности нагрева
- ◆ Световой индикатор работы зоны нагрева
- ◆ Сокращение потребления электроэнергии до 50% по сравнению с традиционной плитой



Грили лавовые

Газовые

- ◆ Двухсторонние решетки для мяса и рыбы из чугуна или нержавеющей стали
- ◆ Съёмный жироборник из нержавеющей стали
- ◆ Борт для защиты от брызг
- ◆ Горелки с пьезоподжигом





Грили водяные

Электрические

- ◆ Двухсторонние чугунные решетки для мяса и рыбы
- ◆ Съёмный контейнер для воды из нержавеющей стали, расположенный под нагревательными элементами
- ◆ Более деликатное и равномерное приготовление продукта, благодаря воде, заливаемой в контейнер



Котлы пищеварочные

Электрические и газовые

- ◆ Модели с косвенным или прямым нагревом
- ◆ Пароводяная рубашка, обеспечивающая равномерный нагрев по всему объему без пригорания продукта у моделей с косвенным нагревом
- ◆ Предохранительный клапан давления в пароводяной рубашке
- ◆ Кран для залива холодной и горячей воды в варочный бак
- ◆ Сбалансированная крышка из нержавеющей стали, гарантирующая минимальную потерю тепла и влаги
- ◆ Дно варочного бака из нержавеющей стали AISI 316, особенной устойчивой к коррозии и повышенным температурам
- ◆ Кран для слива готового продукта





Сковороды опрокидываемые

Электрические и газовые

- ◆ Армированные нагревательные элементы из нержавеющей стали расположены под дном ванны у электрических моделей
- ◆ Горелка из нержавеющей стали с множеством отводов для равномерного распределения тепла у газовых моделей
- ◆ Сбалансированная крышка из нержавеющей стали с эргономичной ручкой
- ◆ Кран для залива воды в ванну
- ◆ Ручной механизм подъема и опускания ванны
- ◆ Термостат для контроля температуры в диапазоне 75-300°C



Макароноварки

Электрические и газовые

- ◆ Армированные нагревательные элементы из нержавеющей стали у электрических моделей
- ◆ Горелки из нержавеющей стали с системой стабилизации пламени и пьезоподжигом у газовых моделей
- ◆ Кран для залива воды в ванну
- ◆ Кран для слива воды из ванны
- ◆ Ванны из нержавеющей стали AISI 316, обладающей повышенной устойчивостью к коррозии





Фритюрницы

Электрические и газовые

- ◆ Горизонтальные горелки из нержавеющей стали с пьезоподжигом у газовых моделей
- ◆ Армированные нагревательные элементы из нержавеющей стали, расположенные в ванне, легко поворачивающиеся на 90 градусов для очистки, у электрических моделей
- ◆ Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены
- ◆ Кран для слива отработанного масла
- ◆ Емкость для сбора масла с фильтром из нержавеющей стали
- ◆ Регулировка температуры 90-190°C



Жарочные поверхности

Электрические и газовые

- ◆ Армированные нагревательные элементы из нержавеющей стали у электрических моделей
- ◆ Горелки из нержавеющей стали с системой стабилизации пламени и пьезоподжигом у газовых моделей
- ◆ Борт для защиты от брызг из нержавеющей стали толщиной 3 мм, приваренный к жарочной поверхности
- ◆ Нержавеющей стали с системой стабилизации пламени и пьезоподжигом у газовых моделей
- ◆ Борт для защиты от брызг из нержавеющей стали толщиной 3 мм, приваренный к жарочной поверхности
- ◆ Жарочная поверхность с небольшим уклоном для облегчения очистки и слива излишков жира
- ◆ Съёмный жироборник из нержавеющей стали, объемом 2 л
- ◆ Модели с гладкой, рифленой, хромированной и комбинированной поверхностями





Шкафы холодильные и морозильные



- ◆ Корпус и камера из нержавеющей стали
- ◆ Температурный режим 0/+10 °С для холодильных шкафов, -18/-22 °С для морозильных шкафов
- ◆ Теплоизоляция из полиуретана, инъецированного под высоким давлением, толщиной 60 мм
- ◆ Электронная панель управления с датчиком температуры
- ◆ Динамическое охлаждение
- ◆ Автоматическая разморозка
- ◆ Крепление полок при помощи крюков
- ◆ Максимальная нагрузка на полку 30 кг
- ◆ Система установки выдвижных ящиков вместо полок (опция)

Столы холодильные и морозильные



- ◆ Корпус и камера из нержавеющей стали
- ◆ Температурный режим 0/+10 °С для холодильных столов, -18/-22 °С для морозильных столов
- ◆ Теплоизоляция из полиуретана, инъецированного под высоким давлением
- ◆ Электронная панель управления с датчиком температуры
- ◆ Автоматическая разморозка
- ◆ Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнителем

Шкафы шоковой заморозки

Нержавеющая сталь

- ◆ Корпус и камера из нержавеющей стали
- ◆ Универсальные направляющие GN 1/1 – 600x400
- ◆ Циклы охлаждения/заморозки по времени и по термощупу
- ◆ Теплоизоляция из полиуретана, инъецированного под высоким давлением
- ◆ Электронная панель управления с датчиком температуры
- ◆ Автоматический переход в режим хранения после окончания цикла охлаждения/заморозки
- ◆ Самозакрывающаяся дверь с магнитным уплотнителем



Шкафы шоковой заморозки

С покрытием Fingerprint Free

- ◆ Корпус и камера из стали с пленочным покрытием FINGERPRINT FREE
- ◆ Электронная панель управления
- ◆ Циклы охлаждения/заморозки по времени и по термощупу
- ◆ Модели с автоматической разморозкой горячим газом
- ◆ Мягкий и жесткий циклы охлаждения/заморозки



- ◆ Теплоизоляция из полиуретана высокой плотности, толщиной 50 мм (модели 3, 5 уровней) и 60 мм (модели 8, 10, 15 уровней)
- ◆ Автоматический переход в режим хранения после окончания цикла охлаждения/заморозки







Машины стаканомоечные Фронтального типа

- ◆ Дверца с двойными стенками
- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Максимальная высота бокала/стакана 300 мм
- ◆ Уникальная двухпоточная помпа DuoFlow, позволяющая сократить потребление электроэнергии на 20-30% и снизить уровень шума на 50%
- ◆ Дренажная система Overflow, благодаря которой после ополаскивания в баке остается до 83% чистой воды для последующего цикла мойки
- ◆ Дозатор ополаскивающего средства в стандартной комплектации
- ◆ Дозатор моющего средства и помпа слива - опция





Машины посудомоечные

Фронтального типа



- ◆ Дверца с двойными стенками
- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Максимальная высота стакана/диаметр тарелки 325 мм
- ◆ Уникальная двухпоточная помпа DuoFlow, позволяющая сократить потребление электроэнергии на 20-30% и снизить уровень шума на 50%
- ◆ Дренажная система Overflow, благодаря которой после ополаскивания в баке остается до 83% чистой воды для последующего цикла мойки
- ◆ Дозатор ополаскивающего средства в стандартной комплектации
- ◆ Дозатор моющего средства и помпа слива - опция
- ◆ Модели с возможностью подключения к холодной воде



Машины посудомоечные Купольного типа

- ◆ Цельнотянутый моечный бак, одинарная конструкция корпуса
- ◆ Модели с двойной конструкцией купола
- ◆ Электромеханическая или электронная панель управления
- ◆ Уникальная двухпоточная помпа Duo-fow, позволяющая сократить потребление электроэнергии на 20-30% и снизить уровень шума на 50%
- ◆ Дренажная система Overflow, благодаря которой после ополаскивания в баке остается до 83% чистой воды для последующего цикла мойки
- ◆ Модели с увеличенной корзиной для посуды, размером 600x500 мм
- ◆ Дозатор ополаскивающего средства в стандартной комплектации
- ◆ Дозатор моющего средства и помпа слива - опция
- ◆ Подключение к холодной воде



Машины посудомоечные

Туннельного типа

- ◆ Цельнотянутый моечный бак, двойная конструкция корпуса и дверцы
- ◆ Электронная панель управления
- ◆ 2 скорости движения конвейера
- ◆ Высота загрузочного окна 450 мм
- ◆ Возможность комплектации модулем сушки (прямым или угловым) и системой рекуперации тепла
- ◆ Дозаторы моющего и ополаскивающего средств - опция



Машины котломоечные

- ◆ Цельнотянутый моечный бак, двойная конструкция стенок и дверцы
- ◆ Электронная панель управления (4 стандартных и 4 специальных программы мойки)
- ◆ Программа самоочистки
- ◆ Контроль температуры ополаскивания Thermostop
- ◆ Уникальная двухпоточная помпа DuoFlow, позволяющая сократить потребление электроэнергии на 20-30% и снизить уровень шума на 50%
- ◆ Дренажная система Overflow, благодаря которой после ополаскивания в баке остается до 83% чистой воды для последующего цикла мойки
- ◆ Дозаторы моющего и ополаскивающего средств в стандартной комплектации







Мясорубки

- ◆ Корпус из нержавеющей стали или алюминиевого сплава
- ◆ Горловина и шнек из алюминия, чугуна или нержавеющей стали
- ◆ Самозатачивающиеся ножи и решетки из нержавеющей стали
- ◆ Модели с системой Enterprise (нож, решетка), ½ Unger (подрезная решетка, нож, решетка) или Unger (подрезная решетка, два ножа, две решетки)
- ◆ Производительность до 500 кг/час
- ◆ Все модели оснащены толкателем из ABS пластика



Измельчители сыра



- ◆ Модели для мягких и твердых сыров
- ◆ Модель для мягких сыров также подходит для измельчения овощей, корнеплодов и грибов при использовании со специализированными измельчающими конусами
- ◆ Производительность до 50 кг/час





Миксеры погружные



- ◆ Пластиковый корпус с эксклюзивным дизайном
- ◆ Съемные насадки с соединительными элементами из высококачественного полимера
- ◆ Все части насадок, находящиеся в контакте с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали
- ◆ Эргономичная ручка для удобного использования
- ◆ Вентилируемый мотор с защитой от перегрузок
Устройство стабилизации скорости

Куттеры



- ◆ Корпус и дежа из нержавеющей стали
- ◆ Ножи из специализированной нержавеющей стали AISI 420
- ◆ Вентилируемый двигатель
- ◆ Боковое расположение дежи для лучшей теплоизоляции продукта
- ◆ Дежа с ручками и утолщенным дном
- ◆ Прозрачная крышка из поликарбоната, позволяющая следить за степенью измельчения, с отверстием для добавления ингредиентов во время работы
- ◆ Микровыключатель, останавливающий работу двигателя при открытии крышки
- ◆ Плавная регулировка скорости
- ◆ Лопатка и брусок для заточки ножей в комплекте

Слайсеры



- ◆ Корпус из литого анодированного алюминиевого сплава
- ◆ Ножи из инструментальной стали 100Cr6
- ◆ Угол наклона ножа 25°
- ◆ Встроенное затачивающее устройство
- ◆ Вентилируемый двигатель
- ◆ Большое расстояние между двигателем и ножом для более удобной очистки
- ◆ Плавное скольжение каретки



Фаршемешалки



- ◆ Корпус и емкость из нержавеющей стали
- ◆ Вентилируемый асинхронный двигатель
- ◆ Крышка с микровыключателем, останавливающим работу двигателя при открытии
- ◆ Лопасты легко снимаются без применения дополнительных инструментов

Прессы для гамбургеров



- ◆ Конструкция из пищевого анодированного алюминиевого сплава
- ◆ Форма для мяса из нержавеющей стали





Овощерезки



- ◆ Вентилируемый мотор для продолжительной работы
- ◆ Эргономичная ручка прижимного устройства с микровыключателем
- ◆ Крышка с микровыключателем
- ◆ Емкость для нарезанного продукта с датчиком
- ◆ Толкатель из пищевого полиэтилена, облегчающий нарезку продуктов небольшого размера
- ◆ Возможность нарезать даже мягкие продукты, такие как моцарелла
- ◆ 5 дисков в комплекте: нарезка 3 мм и 8 мм, соломка 8 мм, терка 3 мм, кубики 8x8 мм

Картофелечистки



- ◆ Конструкция из нержавеющей стали
- ◆ Вентилируемый асинхронный двигатель
- ◆ Прозрачная пластиковая крышка, позволяющая контролировать процесс очистки
- ◆ Ременная передача
- ◆ Съемное абразивное полотно
- ◆ Таймер
- ◆ Мезгоуловитель
- ◆ Производительность до 500 кг/час





Вакуумные упаковщики

С сенсорной панелью управления

- ◆ Сенсорная панель управления 5", влагозащищенная, устойчивая к царапинам
- ◆ 7 предустановленных программ
- ◆ 9 специальных программ от шефа
- ◆ 8 свободных программ для пользователя
- ◆ Полностью автоматическая упаковка даже деликатных и жидких продуктов, благодаря «умному» датчику камеры
- ◆ Не требуется калибровка датчика вакуума при смене высоты над уровнем моря
- ◆ Бесшовная камера с закругленными углами для легкой очистки
- ◆ Функция технического обслуживания насоса - H2O out (обезвоживание)
- ◆ Возможность упаковки в вакуумные пакеты вне камеры продуктов, габариты которых превышают размер камеры (необходимо использовать гофрированные пакеты)
- ◆ Функция вакуумирования контейнеров
- ◆ Функция мягкого обжима
- ◆ Функция заполнения газовой модифицированной средой

Вакуумные упаковщики

Бескамерные



- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Электронная панель управления
- ◆ Предназначены для работы с гофрированными пакетами
- ◆ Модели с автоматическим запуском при закрытии крышки



Вакуумные упаковщики

Настольные

- ◆ Влагозащищенная электронная панель управления с возможностью сохранения до 10 программ
- ◆ Полностью автоматический цикл упаковки
- ◆ Бесшовная камера
- ◆ Крышка на газовых амортизаторах
- ◆ Возможность упаковки в вакуумные пакеты вне камеры продуктов, габариты которых превышают размер камеры (необходимо использовать гофрированные пакеты)
- ◆ Функция заполнения упаковки газовой модифицированной средой



Вакуумные упаковщики

Напольные

- ◆ Влагозащищенная электронная панель управления с возможностью сохранения до 10 программ
- ◆ Полностью автоматический цикл упаковки
- ◆ Бесшовная камера
- ◆ Крышка на газовых амортизаторах
- ◆ Возможность упаковки в вакуумные пакеты вне камеры продуктов, габариты которых превышают размер камеры (необходимо использовать гофрированные пакеты)
- ◆ Функция заполнения упаковки газовой модифицированной средой (опция)
- ◆ Функция мягкого обжима (опция)



Термостаты погружные Sous Vide



- ◆ Равномерный нагрев воды, благодаря встроенной циркуляционной помпе
- ◆ Контроль рабочей температуры на дисплее
- ◆ Зажим для крепления на емкости
- ◆ Рабочий объем до 80 л
- ◆ Модели с цифровой панелью управления или сенсорным дисплеем 5" с классом защиты IP 67
- ◆ Возможность сохранения до 10 программ
- ◆ Автоматическое отключение при недостаточном уровне воды
- ◆ Автоматическая защита от перегрузки и перегрева
- ◆ Бесплатное приложение для модели WI-FOOD на сайте www.softcooker.com, позволяющее управлять несколькими аппаратами, объединенными в группу, вести приготовление в несколько этапов, загружать рецепты

Термостаты ванны Sous Vide

- ◆ Корпус и емкость из нержавеющей стали
- ◆ Ручки для удобной переноски
- ◆ Высокоточный нагреватель с контролем температуры $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
- ◆ Контроль рабочей температуры на дисплее
- ◆ Возможность программирования и сохранения 5 программ
- ◆ Статичный нагрев





Льдогенераторы гранулированного льда



- ◆ Корпус и испаритель из нержавеющей стали
- ◆ Электромеханическое управление
- ◆ Система фронтальной циркуляции воздуха, позволяющая установить льдогенератор в ограниченном пространстве
- ◆ Гранулированный лед с температурой чуть ниже 0°C и остаточным содержанием воды 25%
- ◆ Все модели доступны с воздушным и водяным охлаждением
- ◆ Модели со встроенным бункером и без

Льдогенераторы чешуйчатого льда



- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Электронное управление
- ◆ Сухой чешуйчатый лед, толщиной 1,5 мм, температурой -5-7°C
- ◆ Воздушное охлаждение
- ◆ Модели без встроенного бункера





Льдогенераторы кубикового льда



- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Электронное управление
- ◆ Система фронтальной циркуляции воздуха, позволяющая установить льдогенератор в ограниченном пространстве
- ◆ Кубики весом 18 грамм
- ◆ Все модели доступны с воздушным и водяным охлаждением
- ◆ Все модели со встроенным бункером
- ◆ Производительность до 175 кг/сутки





Блендеры

- ◆ Модели с 1 и 2 стаканами из пластика или нержавеющей стали
- ◆ Крышка стакана с отверстием для добавления ингредиентов во время работы
- ◆ Закругленный корпус для легкой очистки



Миксеры

- ◆ Модели с 1, 2 и 3 стаканами из нержавеющей стали
- ◆ Модели с микровыключателем, отключающим двигатель при снятии стакана



Соковыжималки

- ◆ Детали, находящиеся в контакте с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали или пищевого пластика
- ◆ Модели с прижимным механизмом, позволяющим избежать контакта с продуктом в процессе работы



Измельчители льда

- ◆ Модели с регулицией степени измельчения





Кофемолки



- ◆ Плоские стальные ножи большего диаметра
- ◆ Электромеханическая или электронная система управления
- ◆ Регулировка степени помола
- ◆ Модели для магазинов с выгрузкой молотого кофе в пакет
- ◆ Модели для кафе с автоматическим запуском помола при установке рожка и возможностью программирования величины порции с защитой паролем

