

EKF 1111 E UD

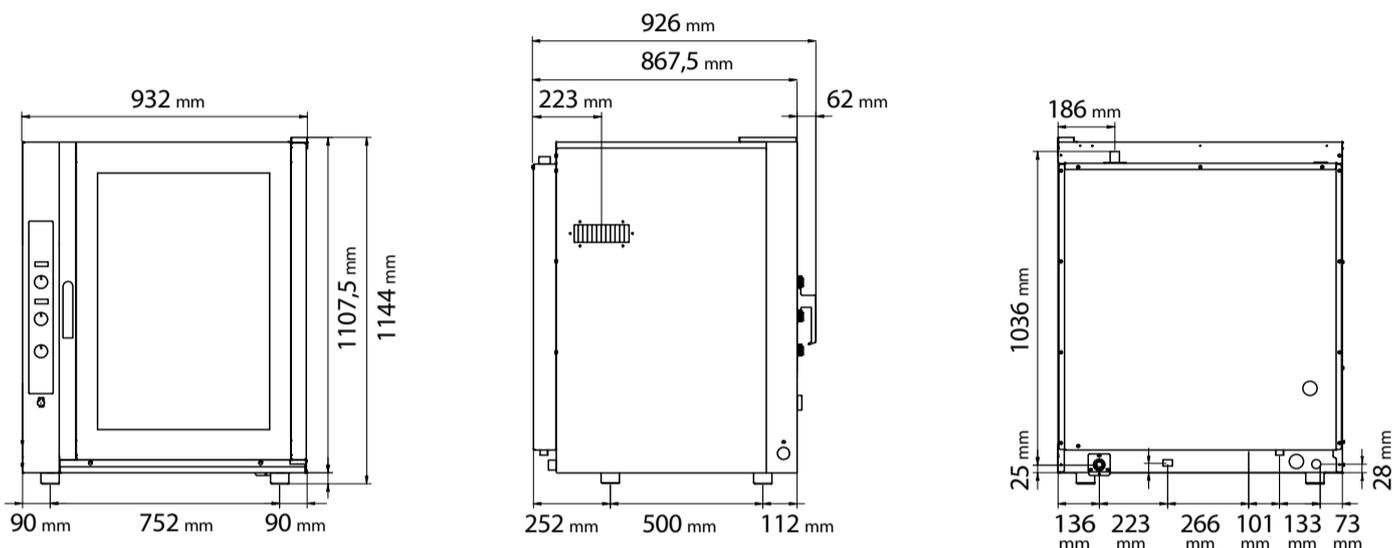


ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Количество и качество на максимальном уровне. Эта печь идеальна для кулинарий и точек общественного питания крупных размеров. Лазанья, жаркое, запеченная рыба, цыплята, а также подрумяненные в печи овощи и блюда, требующие особенно деликатного приготовления - вы сможете персонализировать ваши рецепты при помощи электронной панели управления с 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления на 4 этапа.

Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать приготовление ваших блюд, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



| РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | |
|--------------------------|-------|-----|------|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 932 | 926 | 1144 |
| Вес (кг) | 134,8 | | |
| Шаг направляющих (мм) | 68 | | |

| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|------------------------------|-------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 16 |
| Частота тока (Гц) | 50/60 |
| Напряжение (Вольт) | АС 380/400 3N |
| Кол-во двигателей | 3 двунаправленных |
| Парогенератор (бойлер) | / |
| Защита от воды | IPX3 |

| СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | | | |
|--|---|-----|------|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 1310 |
| Боковые опоры | 1 прав. + 1 лев. | | |
| Кабель | Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] L = 1600 мм | | |
| Последовательный порт ПК | | | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | | | |
| Подводка для термощупа | | | |
| Съемный лоток для сбора конденсата | | | |

| ПРЕИМУЩЕСТВА | |
|---|--|
| Рабочая камера из нержавеющей стали | |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы | |
| Регулируемые петли дверцы | |
| Устройства быстрого крепления боковых опор | |
| Утопленное уплотнение | |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов | |
| IPX 3 | |
| Подводка для подключения ручной + автоматической мойки | |
| Новая форма рабочей камеры | |
| Сертификация CB | |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
|-------------------------------|--|
| Питание | Электрическое |
| Вместимость | 11 противней / решеток 1/1 GN |
| Приготовление | С вентиляцией |
| Пар | Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем |
| Рабочая камера | Сталь AISI 304 |
| Температура | 50 - 270°C |
| Контроль температуры | Цифровой зонд |
| Панель управления | Электромеханическая, боковая, с левой стороны |
| Кол-во программ | 99 |
| Программируемые этапы | 4 |
| Предустановленная температура | / |
| Предварительный нагрев | В наличии |
| Дверца | Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло |

| АКСЕССУАРЫ | |
|--|--|
| Хромированная решетка 1/1 GN | Код KG9G |
| Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят | Код KGP |
| Противень для сбора жира для решетки для цыплят | Код EKT11RG |
| Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм) | Код KT9G |
| Стол | Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код ECTS 1111 - Код EKTRS 1111 |
| Конденсационная вытяжка | Код EKKC10 |
| Пластина для уменьшения потока воздуха | Код EKRP/A |
| Термощуп | Код EKSC |
| Термощуп с держателем | Код EKSCS |
| Внутренняя система автоматической мойки | Код KWT/A |
| Комплект душирующего устройства с держателем | Код EKKD |
| Ополаскиватель | Код KBRILD - Код KBRILMD |
| Моющее средство | Код KDET |

