

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СЕРИЯ РЕО

***ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ДОВОЛЬНЫЕ ЗАКАЗЧИКИ –
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ
ДАННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ***

- ❖ Европейский дизайн и легкость в эксплуатации
- ❖ Серийное предохранительное устройство, защищающее от перегрева
- ❖ Электронный регулятор времени/температуры
- ❖ Высококачественные инфракрасные нагревательные элементы

Печи для пиццы серии РЕО

1. ОПИСАНИЕ

Серия электрических печей для пиццы РЕО – это оборудование, отличительными чертами которого являются передовые технологии, европейский дизайн и тщательность в разработке каждой детали. Данное хлебопекарное оборудование предназначено для выпечки пиццы, хлеба и кексов, приготовления мяса, а также для разогрева готовых блюд.

Ниже приведены характеристики этой серии:

- 1) РЕО-33х6А, РЕО-33х3А, РЕО-40х2А, РЕО-40Хх1А, РЕО-1А с сенсорным электронным термостатом; степень нагрева верхних и нижних нагревательных элементов регулируется в диапазоне от 300 до 400°С в зависимости от нужного значения рабочей температуры.
- 2) РЕО-33х6, РЕО-33х3, РЕО-40х2, РЕО-40Хх1, РЕО-41х1В, РЕО-1 с ручным регулировочным термостатом; степень нагрева верхних и нижних нагревательных элементов регулируется в диапазоне от 300 до 400°С в зависимости от нужного значения рабочей температуры.
- 3) Комплектация высококачественными инфракрасными нагревательными элементами, соответствующими санитарно-гигиеническим стандартам и обеспечивающими полное пропекание продуктов, быстрый нагрев до рабочей температуры и высокое качество готовых блюд.
- 4) Предохранительное устройство, защищающее аппарат от перегрева и обеспечивающего безопасную работу.
- 5) Внутренняя подсветка и остекленная дверца, благодаря которым пользователь может осуществлять визуальный контроль процесса выпечки.
- 6) Великолепный западноевропейский дизайн.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Размеры (длина x ширина x высота), мм	Напряже- ние, В	Частота (Гц)	Номинальная мощность , кВт	Масса нетто, кг	При- мечания
РЕО-1	910x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	3	40	1. Сте- пень электро- защиты I 2. Сте- пень водо- непро- ница- емости: обычная
РЕО-1А	910x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	3	40	
РЕО-40X1	710x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	4.3	33	
РЕО-40X1А	710x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	4.3	33	
РЕО-40X1В	710x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	2.7	26	
РЕО-40X2	1130x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	5.2	50	
РЕО-40X2А	1130x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	5.2	50	
РЕО-33X3	1330x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	6	60	
РЕО-33X3А	1330x600 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	6	60	

PEO-33X6	1330x1030 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	9.3	85
PEO-33X6A	1330x1030 x330	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	9.3	85
PEO-2M	980x680 x600	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	6.02	93
PEO-40X1D	710x620 x600	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	8.6	77
PEO-40X2D	1130x620 x600	~ 220- 240/ 3 ~ 380	50/60	10.38	115

3. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

1) PEO-33x6, PEO-33x3, PEO-40x2, PEO-40X1, PEO-41Xx1B, PEO-1

а) Вставьте штекер в разъем электропитания, после этого включится сигнальная лампа источника питания. Поверните рукоятку регулировки мощности верхнего и нижнего нагревательного элементов и установите ее на символ перевернутого треугольника.

б) Включите электропитание, печь начнет работу, и включится подсветка рабочей пластины, которая отключится по достижении печью установленной температуры.

в) Отрегулируйте температуру верхнего и нижнего нагревательных элементов в зависимости от типа приготавливаемого продукта или используйте только верхний либо нижний нагревательный элемент по отдельности – для достижения оптимального качества готовки.

г) Для визуального контроля процесса готовки нажмите выключатель подсветки для освещения внутреннего объема печи.

2) PEO-33x6A, PEO-33x3A, PEO-40x2A, PEO-40X1A, PEO1A

а) Установка значения температуры: диапазон рабочей температуры данной печи составляет 300/400°C. Если вам необходимо значение температуры ниже 300°C, рукоятку следует устанавливать на 300°C; если вам необходимо значение выше 300°C и ниже 400°C, выбирайте 400°C.

При этом выполняется следующая цепочка операций:

» индикаторная лампа » ВКЛ. » верхний нагревательный элемент (V)
» верхний нагревательный элемент (Λ) » время (Λ) » индикаторная лампа » установка нужного значения температуры (300/400°C) » конец.

б) Установка температуры готовки: после выбора максимального значения температуры осуществляется регулировка верхнего (нижнего) нагревательного элемента: » температура верхнего (нижнего) нагревательного элемента устанавливается при помощи кнопок Λ / V (0 означает отключение температуры).

в) Установка продолжительности готовки: » время устанавливается при помощи кнопок Λ / V (при двукратном нажатии переключателя время готовки устанавливается на 0).

Внимание:

При установке значения температуры на 300°C, максимальная предельная температура составляет 360°C; при установке значения температуры на 400°C, максимальная предельная температура составляет 450°C. При превышении максимального значения предусмотренной температуры готовки работа печи автоматически прекращается.

После окончания готовки отключите электропитание и очистите внутренний объем печи.

4. ПРИМЕЧАНИЯ

- Проверьте, соответствует ли напряжение значению, указанному на шильдике печи.

- Во избежание поражения электрическим током следите за тем, чтобы кабель питания не перекручивался.
- При работе с печью оператор должен соблюдать меры предосторожности во избежание ожогов.
- В случае аномальной работы не пытайтесь отремонтировать печь собственными силами. Отнесите аппарат в лицензированный сервисный центр.

Внимание: если во время работы печи температура превысила 360°C, то контрольное устройство автоматически отключит верхний и нижний нагревательные элементы во избежание выхода аппарата из строя. Для возврата к прежним условиям работы печи необходимо отключить электропитание и вновь запустить аппарат.

ВНИМАНИЕ: ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ!

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- По окончании каждого рабочего дня печь необходимо тщательно очищать для обеспечения санитарно-гигиенических норм.
- Для очистки печи пользуйтесь щадящим моющим средством. После очистки аппарат необходимо насухо вытереть сухой тканью.
- Печь запрещается мыть под прямыми струями воды.
- Если печь не используется в течение длительного времени, ее следует отключить от источника электропитания.
- Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию печь необходимо отключить от электросети!