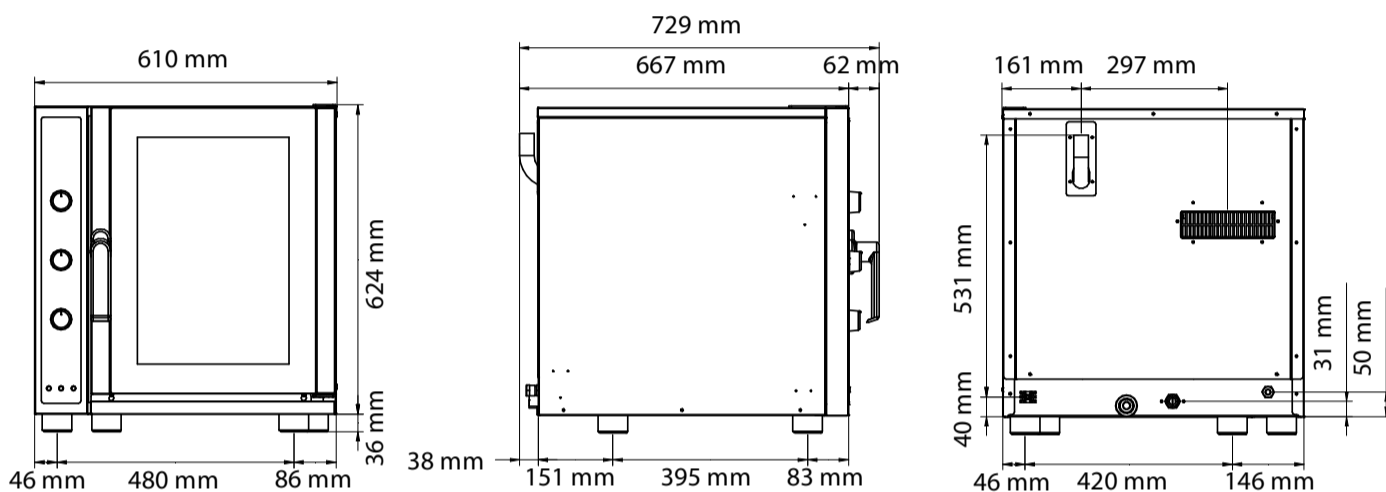


## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Компактный дизайн и отличные эксплуатационные показатели. Буженина и цыплята, но также лазанья, запеченная паста и блюда, требующие особенно деликатного приготовления: результат гарантирован, а универсальность использования обеспечивается в том числе и за счет функции прямого впрыска воды для образования пара. Это идеальный помощник для ресторанов и кулинарий средних размеров, которым необходимы различные способы приготовления продуктов в зависимости от собственных нужд.



### РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                         |      |     |     |
|-------------------------|------|-----|-----|
| Размеры печи (LxPxH мм) | 610  | 729 | 660 |
| Вес (кг)                | 43,6 |     |     |
| Шаг направляющих (мм)   | 80   |     |     |

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Электрическая мощность (кВт) | 3,2                |
| Частота тока (Гц)            | 50 (60 по запросу) |
| Напряжение (Вольт)           | АС 220/230         |
| Кол-во двигателей            | 1 двунаправленный  |
| Парогенератор (бойлер)       | /                  |
| Защита от воды               | IPX3               |

### СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

|                                       |                                 |     |     |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|
| Картонная упаковка (LxPxH мм)         | 660                             | 800 | 810 |
| Боковые опоры                         | 1 прав. + 1 лев.                |     |     |
| Кабель                                | Однофазный [3G 1,5] - L=1600 мм |     |     |
| Подводка для подключения ручной мойки |                                 |     |     |
| Съемный лоток для сбора конденсата    |                                 |     |     |

### ПРЕИМУЩЕСТВА

|   |
|---|
| Рабочая камера из нержавеющей стали                       |
| Доступное для обслуживания стекло дверцы                  |
| Устройства быстрого крепления боковых опор                |
| Утопленное уплотнение                                     |
| Возможность установки наверх другого оборудования         |
| Система принудительного охлаждения внутренних компонентов |
| IPX 3   |
| Подводка для подключения ручной мойки                     |
| Новая форма рабочей камеры                                |
| Сертификация CB   |

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Питание                       | Электрическое  |
| Вместимость                   | 5 противней / решеток 2/3 GN (354x325 мм)  |
| Приготовление                 | С вентиляцией  |
| Пар                           | Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки |
| Рабочая камера                | Сталь AISI 304   |
| Температура                   | 50 - 275°C   |
| Контроль температуры          | Термостат  |
| Панель управления             | Электромеханическая, боковая, с левой стороны  |
| Кол-во программ               | /  |
| Программируемые этапы         | /  |
| Предустановленная температура | /  |
| Предварительный нагрев        | /  |
| Дверца                        | Боковое открывание с петлями справа<br>С вентиляцией<br>Доступное для обслуживания стекло    |

### АКСЕССУАРЫ

|   |   |
|---|---|
| Противень 2/3 GN из AISI 304 (354x325x20 мм)    | Код КТ6G  |
| Горизонтальная решетка 2/3 GN из стали AISI 304 | Код КG6X  |
| Стол  | Код ЕКТ 423 - Код ЕКТР 423<br>Код ЕКТS 423 - Код ЕКТRS 423<br>Код ЕКТ 423 D |
| Пластина для уменьшения потока воздуха          | Код ЕКРРА/А   |
| Емкость 7 л                                     | Код ЕКСА  |
| Комплект насоса с трубой и фильтром             | Код ККРУ  |
| Комплект душирующего устройства с держателем    | Код ЕККD  |

