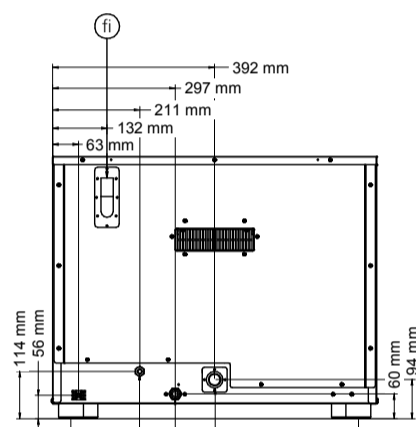
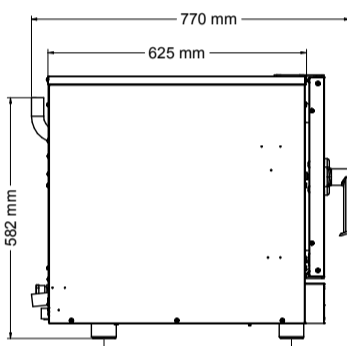
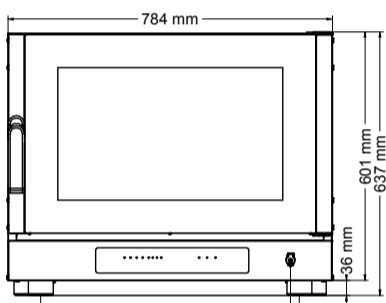


# EKF 411 D AL UD



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

Сочетание передовых технологий и полностью итальянского высокого конструкционного качества. Разогрев готовых блюд, приготовление пиццы и фингер-фуд, но также и приготовление небольших гастрономических блюд - приготовление любого продукта можно персонализировать благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования. Печь контролируется посредством инновационной электронной панели управления, оснащенной 99 программами, с возможностью разделить цикл приготовления на 4 этапа, для каждого из которых можно регулировать время, температуру, влажность.



### РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры печи (LxPxH мм)	784	770	637
Вес (кг)	58		
Шаг направляющих (мм)	73		

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мощность (кВт)	6,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (Вольт)	АС 380/400 2N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX3

### СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	805	830	800
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.		
Кабель	Двухфазный+Нейтраль [4G 2,5] - L=1350 мм		
Подводка для подключения ручной мойки			

### ПРЕИМУЩЕСТВА

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

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	Электрическое
Вместимость	4 противней / решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного цифрового переключателя
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	50 - 270°C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Цифровая, нижняя
Кол-во программ	99
Программируемые этапы	4
Предустановленная температура	180°C
Предварительный нагрев	доступен в «программируемом» режиме
Дверца	Правое боковое открывание С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло

### АКСЕССУАРЫ

Набор для установки печей друг на друга	Код ЕККМ4
Хромированная решетка 1/1 GN	Код КГ9Г
Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят	Код КГР
Противень для сбора жира для решетки для цыплят	Код ЕКТ11RG
Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм)	Код КТ9Г
Стол	Код ЕКТ 411 - Код ЕКТР 411 Код ЕКТС 411 - Код ЕКТРС 411 Код ЕКТ 411 D
Конденсационная вытяжка	Код ЕККС4
Комплект душирующего устройства с держателем	Код ЕККД
Пластина для уменьшения потока воздуха	Код ЕКРРА/А
Емкость 7 л	Код ЕКСА
Комплект насоса с трубой и фильтром	Код ККРУ

