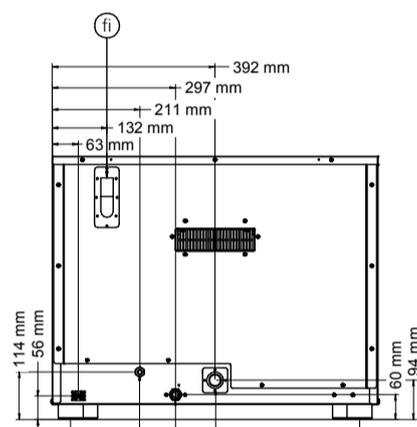
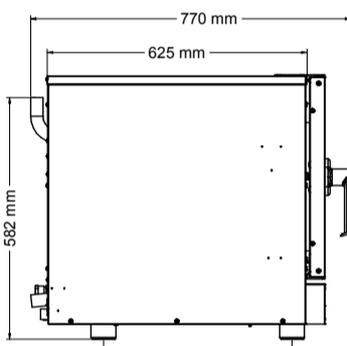
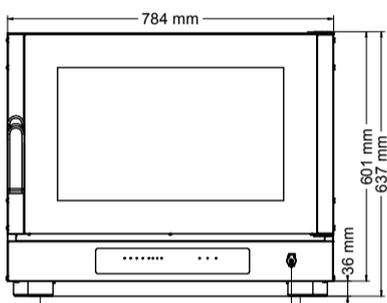


EKF 411 D AL UD



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 КГ9G
Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят	Код КGP
Противень для сбора жира для решетки для цыплят	Код ЕКТ11RG
Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм)	Код КТ9G
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 ЕККD
Пластина для уменьшения потока воздуха	Код ЕКРРА/А
Емкость 7 л	Код ЕКСА
Комплект насоса с трубой и фильтром	Код ККПУ

