



Конвекционная печь на 3 или 4 противня 600x400 или GN1/1

Предназначена для выпекания булочных, кондитерских изделий, сэнка и разогрева.

Поддержание температуры

Разогрев

Выпекание

Быстрое приготовление



Выпекайте

Подключите

- Быстрый разогрев и легкое управление
- Перенавешиваемая дверь, прочная ручка
- Камера выпекания на 100% из нержавеющей стали (132 л)
- Переменное вращение турбины для равномерного распределения тепла
- Энергосберегающее внутреннее стекло, легко снимаемое для мытья
- Низкоэмиссионное внешнее стекло для избежания ожогов
- Автоматическая остановка обдува при открытии двери
- Функция пара и шибера в стандарте
- Возможна установка одной печи на другую
- Электромеханическая панель управления*

3 модели	3 уровня		4 уровня	
	Расстояние между уровнями	98 мм	85 мм	85 мм
Напряжение	монофазное	монофазное	трехфазное	
Подключение / сила тока	230Вт – 16 А	230Вт – 26 А	400Вт – 8 А	
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	
Электрическая мощность	3,56 кВт	5,66 кВт	5,66 кВт	
Вес	92 кг	92 кг	92 кг	

* Вкл/выкл, таймер,
Механический термостат, пар,
электр. шибера
Опция: электронная
панель управления:
1 ручная программа, 99 программ,
3 фазы

- Аксессуары :** Стол-подставка: высота 780 или 910 мм (на 6 или 8 уровнях)
(на ножках (от 90 до 130мм) или колесах 130мм)
Вытяжной козырек: 2х скоростной, с конденсацией или декоративный
- Опции :** оснащение на 3 или 4 противня
на GN1/1 (3 или 4 противня)

*Электромеханическая панель управления

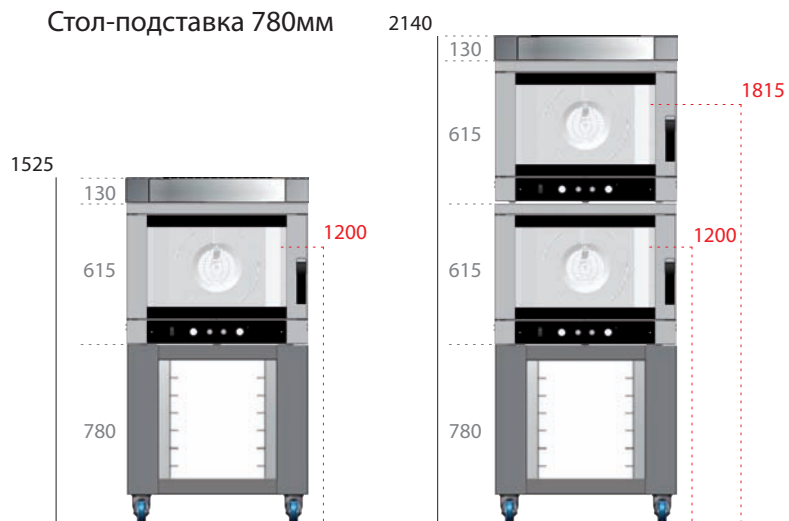


Электронная панель управления (опция)





Стол-подставка 780мм



Стол-подставка 910мм



1. Электрический кабель 1.5 метра с вилкой (поставляется с печью)
2. Подключение к холодной воде 2 метра от точки подключения $\text{\O} 3/4''$ - 3-5 бар (поставляется с печью)
3. Подключение форсунки выпуска отработанного пара – труба $\text{\O} 76$ мм
4. Слив конденсата на расстоянии 1 метра до подключения $\text{\O} 20$ мм