

EKF 1111 E UD

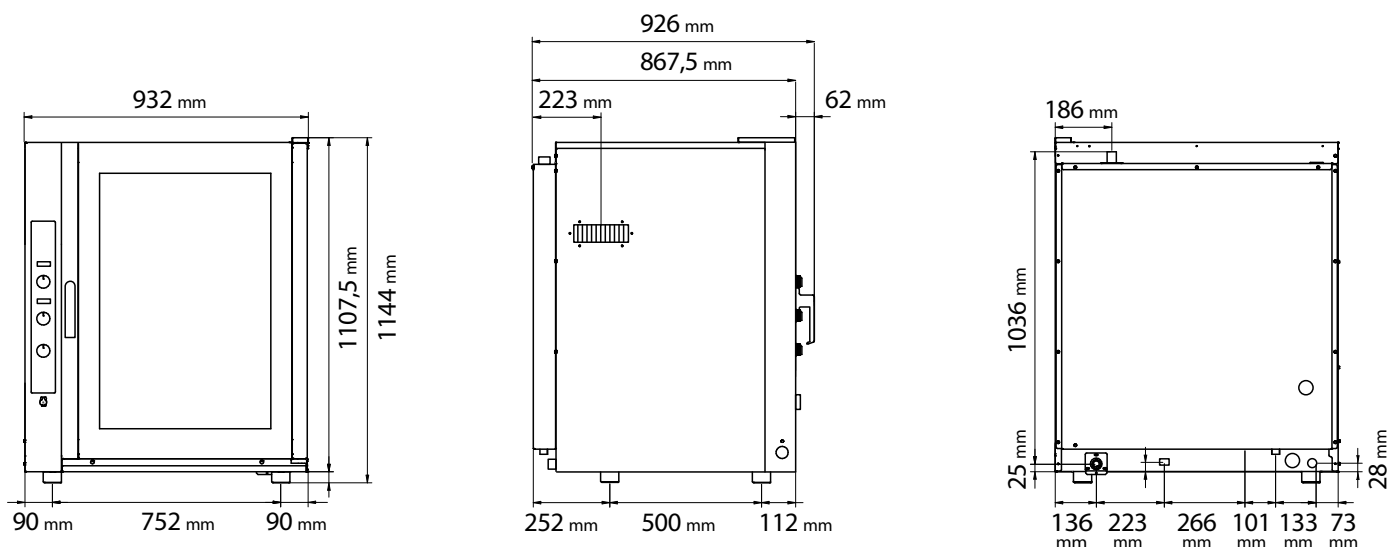


ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ



Количество и качество на максимальном уровне. Эта печь идеальна для кулинарий и точек общественного питания крупных размеров. Лазанья, жаркое, запеченная рыба, цыплята, а также подрумяненные в печи овощи и блюда, требующие особенно деликатного приготовления - вы сможете персонализировать ваши рецепты при помощи электронной панели управления с 99 программами, позволяющими разделить цикл приготовления на 4 этапа.

Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать приготовление ваших блюд, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.



РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Размеры печи (LxPxH мм)	932	926	1144
Вес (кг)	134,8		
Шаг направляющих (мм)	68		

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Электрическая мощность (кВт)	16
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (Вольт)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX3

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ			
Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1000	990	1310
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.		
Кабель	Трехфазный+Нейтраль [5G 2,5] L = 1600 мм		
Последовательный порт ПК			
Подводка для подключения ручной + автоматической мойки			
Подводка для термощупа			
Съемный лоток для сбора конденсата			

ПРЕИМУЩЕСТВА	
Рабочая камера из нержавеющей стали	
Доступное для обслуживания стекло дверцы	
Регулируемые петли дверцы	
Устройства быстрого крепления боковых опор	
Утопленное уплотнение	
Система принудительного охлаждения внутренних компонентов	
IPX 3	
Подводка для подключения ручной + автоматической мойки	
Новая форма рабочей камеры	
Сертификация CB	

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Питание	Электрическое
Вместимость	11 противней / решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с автоматической регулировкой посредством 10-ти позиционного переключателя в виде круглой ручки со светодиодным дисплеем
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	50 - 270°C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электромеханическая, боковая, с левой стороны
Кол-во программ	99
Программируемые этапы	4
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло

АКСЕССУАРЫ	
Хромированная решетка 1/1 GN	Код KG9G
Противень из стали AISI 304 для вертикального приготовления цыплят	Код KGP
Противень для сбора жира для решетки для цыплят	Код EKT11RG
Противень из стали AISI 304 1/1 GN (530x325x40 мм)	Код KT9G
Стол	Код EKT 1111 - Код EKTR 1111 Код ECTS 1111 - Код EKTRS 1111
Конденсационная вытяжка	Код EKKC10
Пластина для уменьшения потока воздуха	Код EKRP/A
Термощуп	Код EKSC
Термощуп с держателем	Код EKSCS
Внутренняя система автоматической мойки	Код KWT/A
Комплект душирующего устройства с держателем	Код EKKD
Ополаскиватель	Код KBRILD - Код KBRILMD
Моющее средство	Код KDET

