

Описание товара Печь конвекционная Fines НТВ-5



Описание

Конвекционная печь **Fines НТВ-5** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цветным сенсорным LCD-дисплеем 480x800 dpi

Особенности:

- Программируемый и ручной режим работы
- 99 программ (6 этапов выпечки с 8 параметрами):
 - Предварительный нагрев
 - Скорость вентилятора
 - Время выпечки
 - Температура выпечки
 - Тип пара
 - Количество пара
 - Положение заслонок
 - Обновление воздуха
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение
- Двойной независимый генератор пара:
 - Система CON пропаривания - впрыскивание воды
 - Система INT пропаривания - подогретый генератор
- Автоматическая система очистка
- Графический выбор программ (пиктограмма)
- Кнопка пролонгации времени выпечки
- 10 скоростей реверсивного вентилятора
- Искусственная вентиляция во время остановки процесса пропаривания

- ПИД-регулятор электронного нагревателя
- Автоматическая моторизованная функция камеры обновления
- Автоматическая моторизованная заслонка дымовой трубы
- Подключение USB
- LAN ethernet

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Подключение: 14,5 кВт
 - Генератор пара: 1,5 кВт
- Подключение воды: R 3/4"

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	90 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 0 до 260 °C
Подключение к воде	Да
Мощность	14.5 кВт
Ширина	980 мм
Глубина	840 мм
Высота	750 мм
Вес (без упаковки)	156 кг
Страна производства	Словения

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.