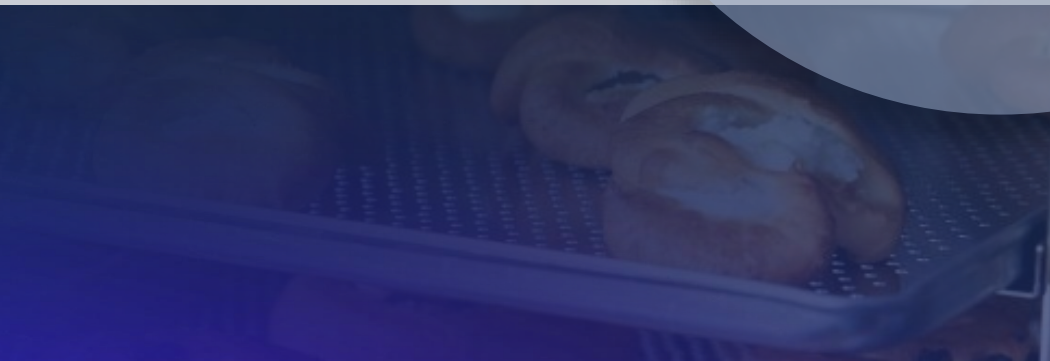


Haier

КОММЕРЧЕСКИЕ ПЕЧИ

УДОБСТВО.ЭФФЕКТИВНОСТЬ.ИННОВАЦИИ

Haier





КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



CKFS05RAW



CKFS10RAW



CKFD10RAW



CKFD15RAW

Габариты (В*Ш*Г) мм	840x950x1000	1260x950x1000	1490x950x1000	1910x950x1000
Габариты на подставке, мм	1680x950x1000	1690x950x1000	2030x950x1000	2145x950x1000
Напряжение V, частота Hz	380, 50/60	380, 50/60	380, 50/60	380, 50/60
Количество уровней	5	10	10	15
Объем камеры, л	173	334	346	507
Температурный режим	30-280°C	30-280°C	30-280°C	30-280°C
Размер противней	400x600	400x600	400x600	400x600
Потребляемая мощность	9.9kW	19.6kW	19.8kW	29.5kW



ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫПЕЧКИ:

Процесс выпечки запускается **НАЖАТИЕМ** одной **КНОПКИ**.



Конвекционная печь
начинает
разогреваться до
необходимой
температуры.



При достижении
заданной
температуры –
прозвучит сигнал
оповещения.



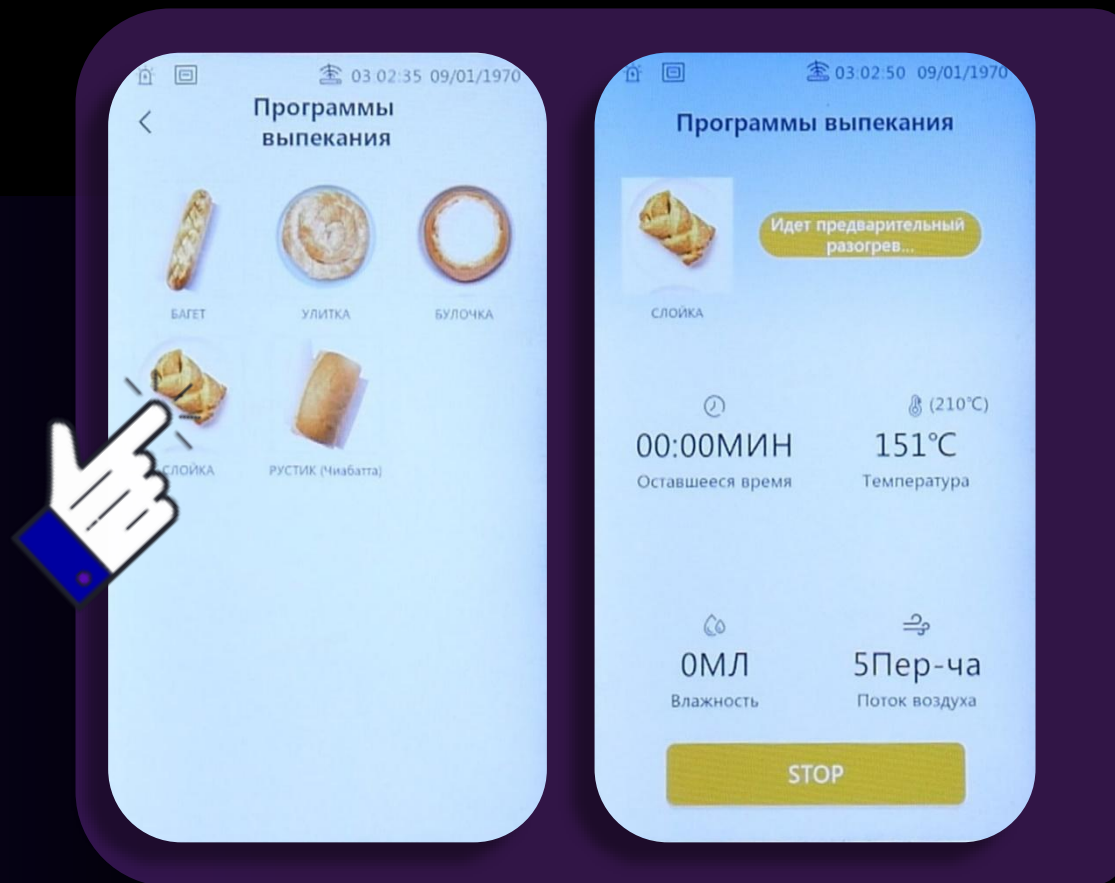
После загрузки печи –
программа выпечки
автоматически
продолжится.



По завершению программы выпечки
печь издаст звуковой сигнал,
приоткроет дверь и автоматически
перейдет в режим охлаждения



Выпечка готова!
Наслаждайтесь!





ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ:

Автоматическая самоочистка печи позволяет сэкономить время и силы, осуществляется одним нажатием кнопки.

Перед началом запуска программы самоочистки, температура печи должна быть не более 60 градусов. Если температуры выше – печь сама попросит открыть дверь для охлаждения.

Возможность выбора моющего средства:

1. С помощью моющей таблетки
2. С помощью двухкомпонентного картриджа

Haier





ФУНКЦИИ СЕТЕВОГО И ОБЛАЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ:

1. УПРАВЛЕНИЕ
РЕЦЕПТАМИ



2. УПРАВЛЕНИЕ
УСТРОЙСТВАМИ



3. УПРАВЛЕНИЕ
УЧЕТНЫМИ ЗАПИСЯМИ



4. СТАТИСТИКА





ФУНКЦИИ СЕТЕВОГО И ОБЛАЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

1. УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАМИ ВЫПЕЧКИ (РЕЦЕПТАМИ)

* Recipe Name:

* Cover Image: Limited to 32-bit colors, 300K, png format, resolution not exceeding 300 * 300.

* Model Id:

* Parameter Settings

Preheating Stage:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step One:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Two:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Three:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Four:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Fifth:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Sixth:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:
Step Seventh:	Temperature:	°C	Humidity:	ML	Airflow:	Gear(Limited to 1st to 8th gear)	Cook Time:



В этом разделе администраторы могут добавлять программы выпечки.



Просматривать списки рецептов, искать рецепты по критериям



А также импортировать и экспортировать программы выпечки



ФУНКЦИИ СЕТЕВОГО И ОБЛАЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВАМИ:



Регистрация новых устройств



Список и поиск устройств



Управления моделями



УПРАВЛЕНИЕ УЧЕТНЫМИ ЗАПИСЯМИ:

Включает управление списком учетных записей (добавление, редактирование, сброс данных для входа и т.д.)



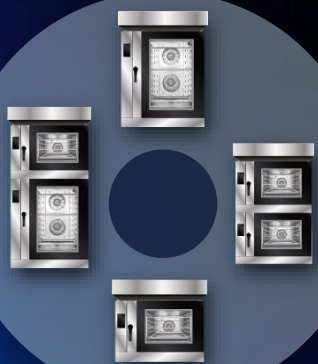
Управление ролями: Назначение разрешений для каждого сотрудника



ФУНКЦИИ СЕТЕВОГО И ОБЛАЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

СТАТИСТИКА:

Статистика о
приготовлении блюд
по каждому
устройству



Статистика о
деталях/параметрах
процесса
приготовления

Система записывает:

- MAC-адрес устройства,
- Модель устройства,
- Название рецепта,
- Время приготовления,
- Результаты приготовления.

Статистика о
приготовлении
блюд по каждому
рецепту



ФУНКЦИИ БЫСТРОГО НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ:



Первоначальный разогрев печи занимает не более 10 минут. По истечении этого времени персонал может сразу приступить к процессу выпечки.



По завершению программы выпечки, модуль обеспечивает быстрое охлаждение камеры печи, что позволяет незамедлительно начать следующую партию выпечки. Это способствует экономии времени и значительно повышает эффективность работы.



Оптимизация процесса выпечки

Стандартный подход:

Квалифицированный пекарь (затраты)



Размораживание (время)
Расстойка (доп.оборудование)
Выпечка



Оптимизированный подход:

Любой сотрудник (экономия)



Без дефростации
Только выпечка с помощью
выбранной программы

