ITF 1064 E UD

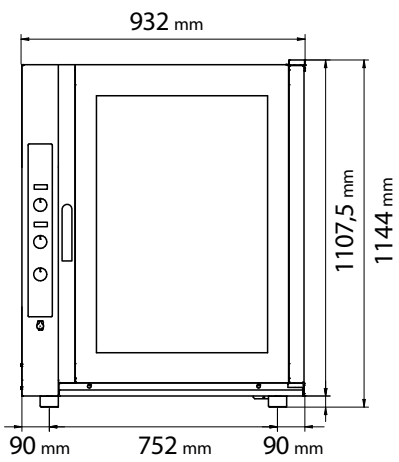


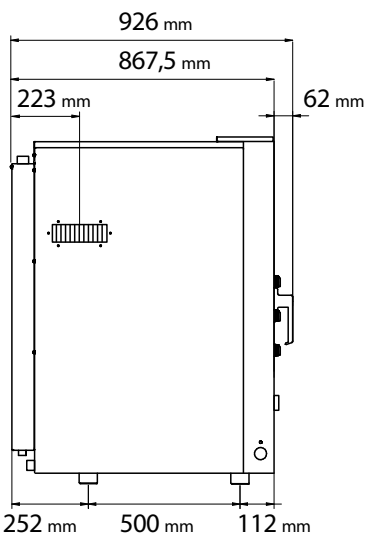
ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

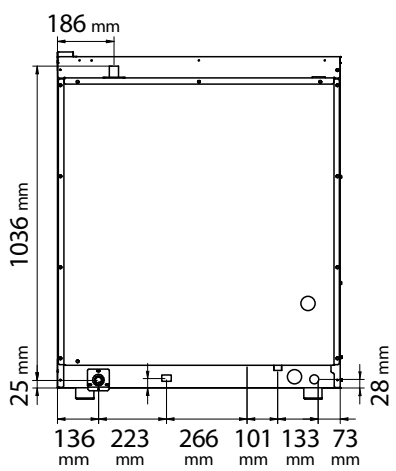
Количество и качество на максимальном уровне. Идеальное решение для крупных пекарен и кондитерских. Хлеб, пицца, слоеное тесто, бисквит, профитроли, печенье, панеттоне, пандоро, изделия из дрожжевого теста, круассаны и мелкие кондитерские изделия - все эти изделия вы сможете персонализировать благодаря практичной электронной панели управления с 99 программами, которая позволяет разделить цикл приготовления на 4 этапа.
Благодаря программируемому включению с задержкой вы сможете заранее решить, когда начинать готовить ваши блюда, персонализируя их благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования.

IPX3

CB СЕРТИФИКАЦИЯ







РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры печи (LxPxH мм)	932	926	1144
Вес (кг)	134,8		
Шаг направляющих (мм)	80		

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мощность (кВт)	16
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (Вольт)	AC 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		
Подводка для подключения ручной + автоматической мойки			
Подводка для термощупа			
Съемный лоток для сбора конденсата			
Последовательный порт ПК			

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	10 противней / решеток (600x400 мм)
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	В наличии
Дверца	Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией Доступное для обслуживания стекло

АКСЕССУАРЫ

Алюминиевый противень (600x400x20 мм)	Код ITA KT9P/A
Противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм)	Код ITA KTF8P/A
5-рядный противень из перфорированного алюминия (600x400x20 мм)	Код ITA KTF9P
Хромированная решетка (600x400 мм)	Код ITA KG9P
5-рядная решетка из AISI 304 (600x400 мм)	Код ITA KG5CPX
Расстойный шкаф	Код ITF 1264 Код ITF 1264 R
Стол	Код ITA EKT 1111 - Код ITA EKTR 1111 Код ITA EKTS 1111 - Код ITA EKTRS 1111
Конденсационная вытяжка	Код ITA EKKC10
Пластина для уменьшения потока воздуха	Код ITA EKRPA/A
Термощуп	Код ITA EKSC
Термощуп с держателем	Код ITA EKSCS
Внутренная система автоматической мойки	Код ITA KWT/A
Комплект душирующего устройства с держателем	Код ITA EKKD
Ополаскиватель	Код ITA KBRILD - Код ITA KBRILMD
Моющее средство	Код ITA KDET
Возможность двойных опор	Код печи с двойными опорами ITF1016EUD