# ITF 664 E UD

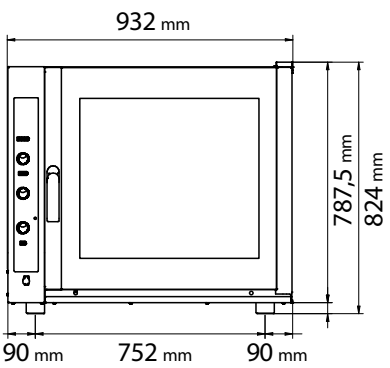


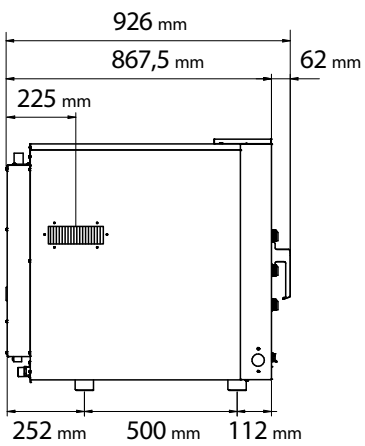
## ЭЛЕКТРОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

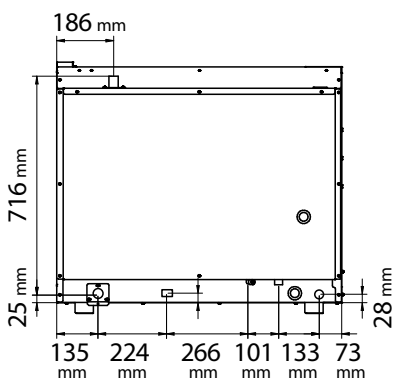
Пицца, хлеб, профитроли, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста - ваши изделия всегда будут отличаться равномерностью приготовления и превосходными вкусовыми качествами. Эффективная и компактная, эта печь походит также для деликатных мелких кондитерских изделий. Цифровой дисплей с памятью на 99 программ и 4 доступными опциями приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо.
Температура постоянно отслеживается с максимальной точностью для гарантии равномерного распределения тепла и его сохранения в течение всего процесса приготовления.

IPX3

CB СЕРТИФИКАЦИЯ




## РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Размеры печи (LxPxH мм)** | 932 | 926 | 824 |
| **Вес (кг)** | 96,2 | | |
| **Шаг направляющих (мм)** | 80 | | |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| **Электрическая мощность (кВт)** | 8,4 |
| **Частота тока (Гц)** | 50/60 |
| **Напряжение (Вольт)** | AC 380/400 3N |
| **Кол-во двигателей** | 2 двунаправленных |
| **Парогенератор (бойлер)** | / |
| **Защита от воды** | IPX3 |

## СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

| | | | |
|---|---|---|---|
| Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм) | 1000 | 990 | 990 |
| 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**
- **Возможность установки наверх другого оборудования**
- **Система принудительного охлаждения внутренних компонентов**
- **IPX 3**
- **Подводка для подключения ручной + автоматической мойки**
- **Новая форма рабочей камеры**
- **Сертификация CB**

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| **Питание** | Электрическое |
| **Вместимость** | 6 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** | / |
| **Предварительный нагрев** | В наличии |
| **Дверца** | Боковое открывание с петлями справа<br>С вентиляцией<br>Доступное для обслуживания стекло |

## АКСЕССУАРЫ

| | |
|---|---|
| Набор для установки печей друг на друга | Код ITA EKKM6 |
| 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<br>Код ITF 1264 R |
| Стол | Код ITA EKT 711 - Код ITA EKTR 711<br>Код ITA EKTS 711 - Код ITA EKTRS 711<br>Код ITA EKT 711 D |
| Конденсационная вытяжка | Код ITA EKKC6 |
| 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 ITF616EUD |