ITF 664 UD

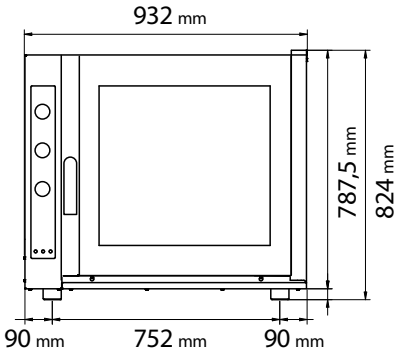


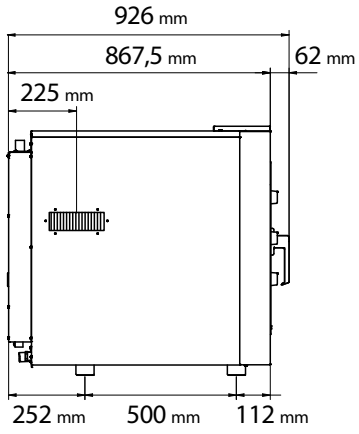
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ С ПАРООБРАЗОВАНИЕМ

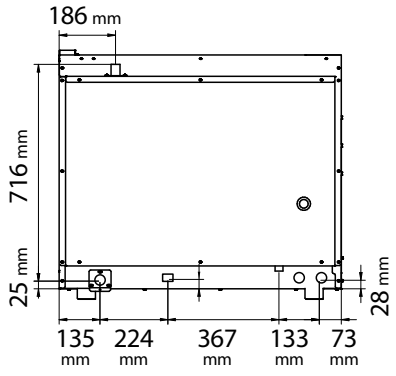
Эта печь разработана для пекарен и кондитерских средних размеров, которым необходима профессиональная печь минимальных габаритных размеров. Пицца, хлеб, профитроли, слоеное тесто, бисквит, печенье и изделия из дрожжевого теста, а также мелкие кондитерские изделия.
Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.

IPX3

CB СЕРТИФИКАЦИЯ







РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры печи (LxPxH мм)	932	926	824
Вес (кг)	96,4		
Шаг направляющих (мм)	80		

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мощность (кВт)	8,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
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 мойки			
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**
- **Возможность установки наверх другого оборудования**
- **Система принудительного охлаждения внутренних компонентов**
- **IPX 3**
- **Подводка для подключения ручной мойки**
- **Новая форма рабочей камеры**
- **Сертификация CB**

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней / решеток (600x400 мм)
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 275 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая, боковая, с левой стороны
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Боковое открывание с петлями справа С вентиляцией 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 Код ITF 1264 R
Стол	Код ITA EKT 711 - Код ITA EKTR 711 Код ITA EKTS 711 - Код ITA EKTRS 711 Код ITA EKT 711 D
Конденсационная вытяжка	Код ITA EKKC6
Пластина для уменьшения потока воздуха	Код ITA EKRPA/A
Комплект душирующего устройства с держателем	Код ITA EKKD
Возможность двойных опор	Код печи с двойными опорами ITA ITF616UD



