DeliMaster 623

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Как DeliMaster может Вам облегчить жизнь?

DeliMenu – используйте картинки, как отдельные кнопки программ и Ваша работа превратится в игру. Вы получите наглядное и простое, легкое в использовании меню.

Двухсторонний вентилятор – это превосходная ровномерность и хрустящая корочка выпечки. Для DeliMaster двусторонний вентилятор - это основа безупречного результата.

Eco Logic – DeliMaster снизит Ваши энергетические затраты, потребление воды, трудозатраты а также затраты Вашего времени, благодаря уникальной комбинации передовых технологических решений.

DeliTouch и **Design** – сенсорная, гладкая панель управления улегчит Ваш труд во время приготовления привлекательных блюд и ухода за оборудованием

5 in 1 – многофункциональность DeliMaster – это сразу несколько устройств в одном- пекарская печь, пароконвектомат, гриль, доска для гриля и фритюрница и это все на одном квадратном метре.



Active cleaning – Система автоматической мойки досконально очистит и высушит Ваш DeliMaster. Вы экономите воду и Ваше драгоценное время. Используемые детергенты бережны к окружающей среде.

ASG System – DeliMaster предлагает уникальную систему парообразования. Качество и насыщенность пара сделает, Вами приготовленные блюда, безупречными.

МОДЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ, ОСНАЩЕНИЕ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Управление
- Пиктограммы, Touch&Bake - Выпечка и приготовление в двух шагах
- DeliChef – Ваш советчик , который поможет Вам в достижении высшего качества блюд.

Функции
- Горячий воздух 30 - 300 °C
- Комбинация 30 – 300 °C (с точностью настройки влажности 1 %)
- Пар 30 – 130 °C
- Delta T Приготовление – Большие обьемы продуктов как под микроскопом
- Низкотемпературное приготовление/выпечка– меньшие весовые потери
- Приготовление/Ночная выпечка – экономит время и деньги
- Cook & Hold – одинаковое качество блюд и при продолжительной их выдачи
- Golden Touch – Контролируемый конец приготовления запеканием под высокой температурой
- Регенерация/Банкетная система – сервируйте больше и лучше за более короткое время
- Регулирование времени для засувов – разные продукты-выпечка и приготовление одновременно
- Автоматические предогрев/охлаждение - компенсация потери или надбыток тепла во время приготовления блюд.

Экономия
- ACM (Автоматический режим вместимости) – автоматическое приспособление программ соответственно обьему продукта, помещаемого в камеру.
- Active Descaler – автоматическая декальцификация
- WSS – система экономии воды- минимализирует потребление воды

Программирование
- Программы– 1000 программ с 20 –тью шагами каждая
- QuickView – быстрое отображение шагов программ- легкая ориентация в настройке программ и шагов
- Learn функция – усовершенствование программ улучшает качество продукта
- Автоматический старт – помагает сократить потери Вашего времени

Контроль пара
- Turbo steam – Усиленное парообразование
- Autoclima – контроль насыщенности пара для лучшего результата

Оснащение
- 4 точечная термоигла– четкий контроль температуры ядра продукта
- Fan Stop – предотвращает потери пара при быстром открывании двери

Интернет
- USB –просто скачать и записать данные в и из оборудования
- LAN подключение – экономия времени при обработке данных через интернет

Сервис
- SDS – сервисная и диагностическая система– экономия сервисных затрат и времени
- HACCPданные – изображение данных HACCP прямо на дисплее без использования других устройств

Опции
- Безопаное открывание двери в двух шагах
- Комплекты DM623/DM623

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

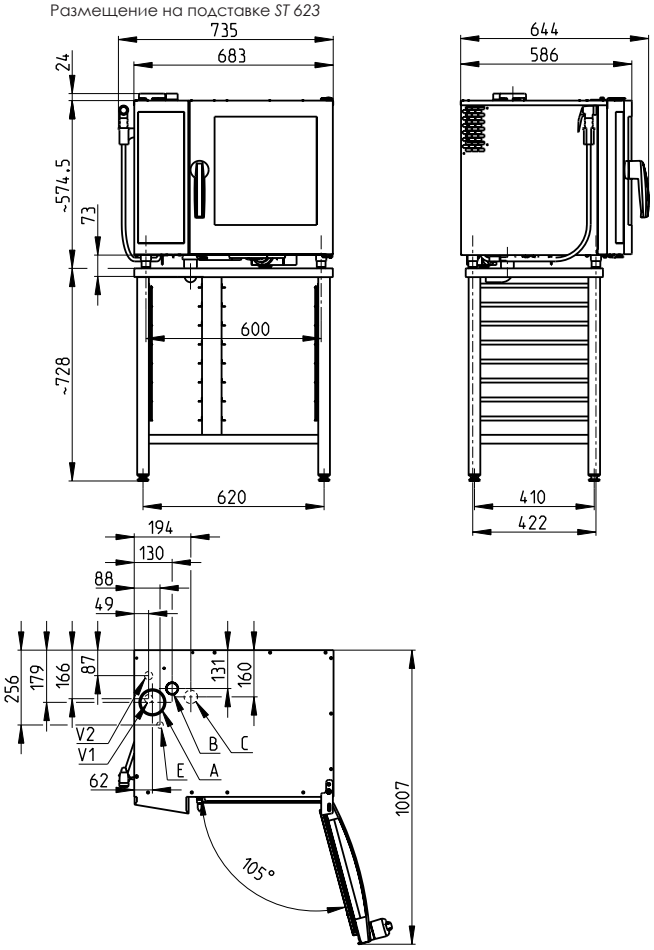
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

ST 623 - подставка из нержавейки с 8 засувами для GN2/3 и 8 засувов для GN 1/3
ST 623 FP - раскладная подставка из нержавейки на 8 засувов для GN2/3 и 8 засувов для GN 1/3
ST 623 CS – Подставка ST 623 на колесиках
KN623 – консоль для инсталяции на стенку

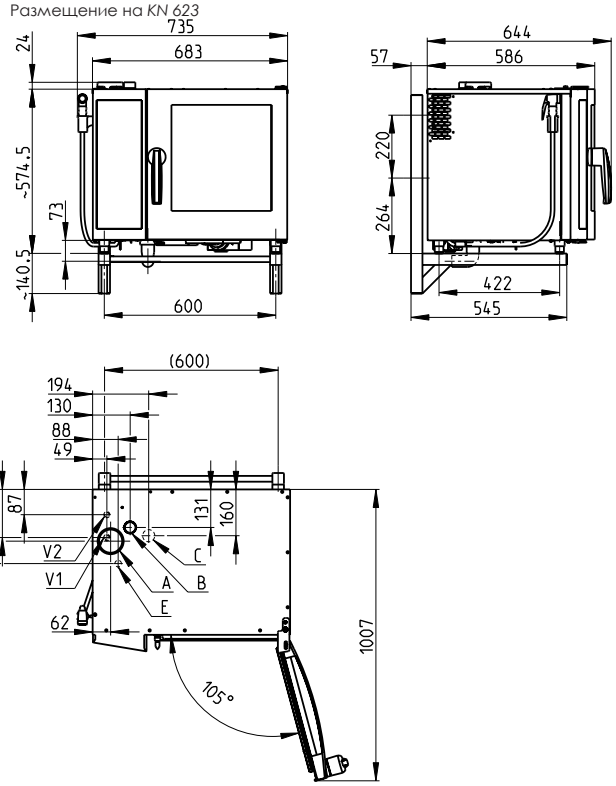
VISION VENT - вытяжка конденсата
РЕДУКЦИЯ СЛИВА для инсталяции модели 623 на стол
РАСПЫЛИТЕЛЬ МАСЛА
ПЕКАРСКИЕ ЛИСТЫ И ГАСТРОЕМКОСТИ
УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ, ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

ЧЕРТЕЖИ

Размещение на подставке *ST 623*



Размещение на *KN 623*



A – заслонка, **B -** дымоход, **C -** слив, **E -** электричество, **V1 –** неподготовленная вода, **V2 –** подготовленная вода

DM 623

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Энергоноситель	электричество
Парообразование	инжекторное
Вместимость	6 засувов GN2/3
Пространство для выпечки	0,68 м²
Расстояние между засувами [мм]	65
Размер (ш x в x г) [мм]	683 x 575 x 644
Вес	65 кг
Потребляемая мощность	4,9 кВт (3,3 кВт*)
Предохранитель	16 A
Подключение	3 N~/400 V/50 Гц
Подключение воды /слива [мм]	G 3/4“ / 50
Температура	30 - 300 °C

* Подключение 1N~/230 V/50 Hz