

172689 RoboChef 460 Печь для пиццы электрическая конвейерная, до 35 пицц/час D400мм

Общее описание

Печь RoboChef конвейерная электрическая с электронным управлением, сенсорным 4,3" цветным экраном. Блок управления установлен по правую сторону. Возможна эксплуатация конвейерной сетки как слева направо, так и справа налево.

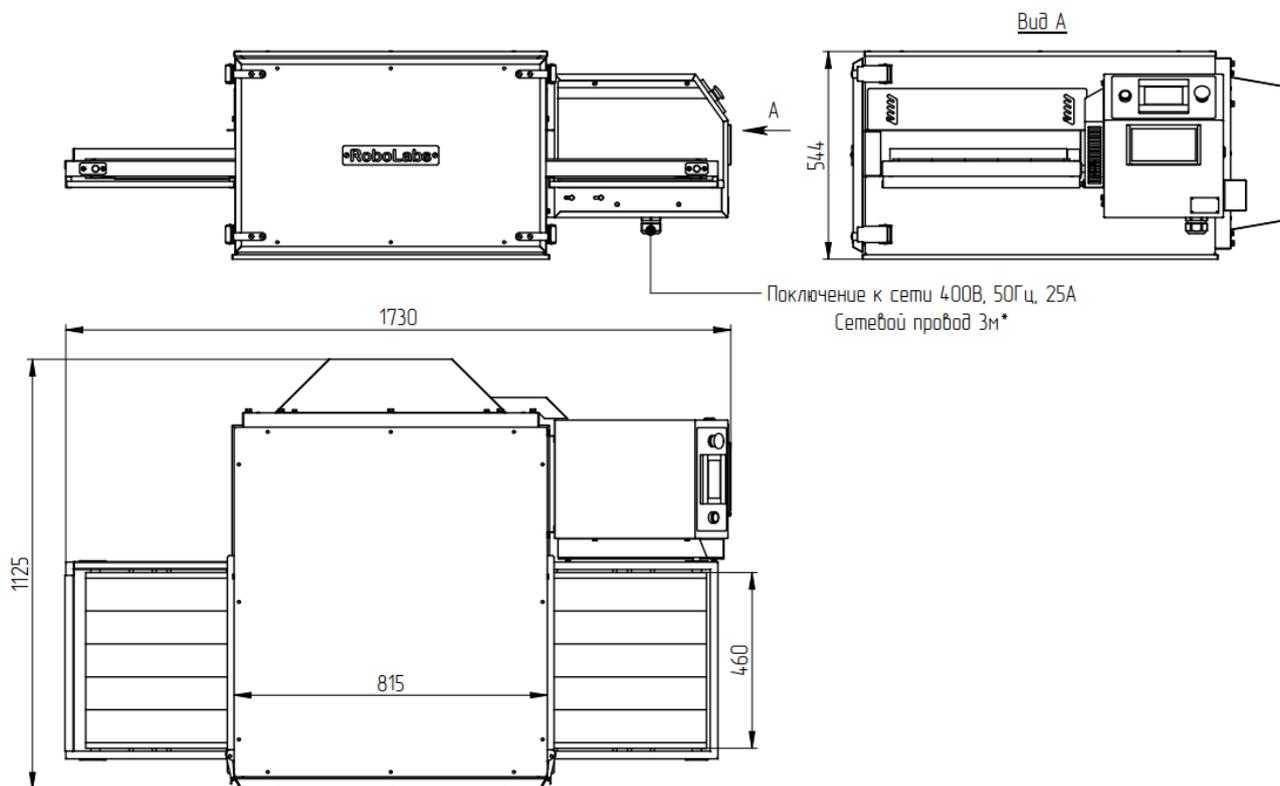


Высокая производительность печи достигается благодаря применению импиджментной системы подвода тепла к продукту (jet impingement flow). На сегодняшний день это одна из самых передовых технологий в приготовлении пищи, обеспечивающая крайне быстрое и равномерное приготовление. Импиджментный подвод тепла к продукту осуществляется направлением нагретого ТЭНами потока горячего воздуха через множество небольших сопел, расположенных над и под конвейерной сеткой. Благодаря эффекту удара горячего воздуха о продукт обеспечивается очень быстрый теплообмен между горячим воздухом и продуктом, в разы быстрее, чем при традиционном инфракрасном или конвекционном способе подвода тепла, а за счет движения продукта конвейером обеспечивается идеальная равномерность нагрева. Печь имеет интеллектуальное управление, которое поддерживает равномерную температуру при разной загрузке камеры. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная.



Технические характеристики

- Производительность до 35 пицц в час (по 40 см)
- Температура внутри камеры до 315°C
- Время прохождения до 30 минут
- Ширина конвейерной ленты 460 мм
- Длина рабочей камеры 800 мм
- Напряжение 400 В, 50Гц
- Номинальная мощность 14700 Вт
- Рекомендации по подключению к сети — вилка 32А 3Р+N+E (IEC 60309)
- Габаритные размеры (ДхШхВ) 1730x1125x544 мм



Дополнительная информация

Подставка для печи в комплект поставки не входят и поставляется отдельно. Конструкция подставки и печи позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга.

177917 RL009251, Подставка под конвейерную печь RoboChef 480

178908 RL010131 Зонт для конвейерной печи RoboChef 480

