

Описание товара Пароконвектомат Пищевые

Технологии ПР-06М-Э



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-06М-Э** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена жарочной камерой с 2 кольцевыми трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) и 2 электродвигателями с вентиляторами в задней стенке, левосторонней герметично запираемой дверью с механическим замком, 4 устойчивыми опорами, электромеханической панелью управления с 3 круговыми поворотными регуляторами и 3 сигнальными светодиодными индикаторами. Корпус выполнен из высококачественной стали с термоизоляцией.

В комплект поставки входят шланг для подключения к системе водоснабжения и инструкция по эксплуатации.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 10 уровней регулировки подачи пара
- Таймер для установки длительности приготовления
- Автоматический реверс вентиляторов для однородного выпекания, в том числе при полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентиляторов для мелкодисперсного рассеивания воды и максимального насыщения камеры паром
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева
- 2-позиционный механизм поворотной рукоятки для безопасного предварительного выпуска пара до полного открывания
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной

поверхности

- Внутреннее освещение камеры галогенной лампой
- Простота управления
- Легкость очистки благодаря предварительной паровой обработке с нанесением моющего средства
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 40 °C
 - Относительная влажность при 25 °C: 80%
 - Диапазон гидравлического давления: от 150 до 200 кПа
 - Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/л
 - Содержание хлора / хлоридов в воде: 0,2 / 80 мг/л
- Температура срабатывания аварийного термовыключателя: 320 °C
- Шаг регулировки уровней влажности: 10%
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 32 А
- Номинальная мощность:
 - ТЭН: 5 кВт
 - Лампа подсветки: 0,025 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 5 до 120 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 4 кг
- Диаметр резьбы электромагнитного клапана: 3/4"
- Глубина без учета рукоятки: 890 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 45 до 270 °C
Мощность	10.7 кВт
Ширина	922 мм
Глубина	950 мм

Высота	835 мм
Вес (без упаковки)	112 кг
Вес (с упаковкой)	132 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.