



Печь конвекционная Fines HTB-5



Цена: 967 620.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.1
Ширина	980
Глубина	840
Высота	750
Вес (без упаковки)	156
Страна-производитель	Словения
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	90
Вес (с упаковкой)	171.6
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь **FINES HTB-5** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цветным сенсорным LCD-дисплеем 480x800 dpi

Особенности:

- Программируемый и ручной режим работы
- 99 программ (6 этапов выпечки с 8 параметрами):
 - Предварительный нагрев
 - Скорость вентилятора
 - Время выпечки
 - Температура выпечки
 - Тип пара
 - Количество пара
 - Положение заслонок
 - Обновление воздуха
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение
- Двойной независимый генератор пара:
 - Система CON пропаривания - впрыскивание воды

- Система INT пропаривания - подогретый генератор
- Автоматическая система очистки
- Графический выбор программ (пиктограмма)
- Кнопка пролонгации времени выпечки
- 10 скоростей реверсивного вентилятора
- Искусственная вентиляция во время остановки процесса пропаривания
- ПИД-регулятор электронного нагревателя
- Автоматическая моторизованная функция камеры обновления
- Автоматическая моторизованная заслонка дымовой трубы
- Подключение USB
- LAN ethernet

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Подключение: 14,5 кВт
 - Генератор пара: 1,5 кВт
- Подключение воды: R 3/4"



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз