ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Fines HTB-8

Цена: 1 170 260.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	8
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	980
Глубина	840
Высота	1020
Вес (без упаковки)	193
Страна-производитель	Словения
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	90
Вес (с упаковкой)	212.3
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь **FINES HTB-8** 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 очистка
- 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: 19,0 кВт
    - Генератор пара: 1,5 кВт
- Подключение воды: R 3/4"

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз