

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 6×1/1 GN z automatycznym systemem mycia

Piec konwekcyjno-parowy (para, gorące powietrze, tryb łączony) z wyświetlaczem cyfrowym i biblioteką programów. Dwupoziomowe wytwarzanie pary. Wentylator z automatyczną zmianą kierunku obrotów. Aktywna kontrola wilgotności podczas gotowania. Automatyczny system mycia z potrójnym efektem czyszczącym, całkowicie automatyczny, niewymagający ingerencji zewnętrznej przy każdym cyklu mycia i bez kontaktu operatora ze środkiem chemicznym. Siedem programów mycia. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 316L.



Mycie z dozownikiem



Automatyczny dozownik	tak	Automatyczne mycie	z potrójnym efektem dezynfekującym
Pojemność EN 60×40	6	Pojemność GN1/1	6
Środki chemiczne do zastosowania	Płynny detergent i odkamieniacz	Otwieranie drzwi	od lewej do prawej
Sterowanie energią	Wstępne ustawienie do zdalnej kontroli szczytów mocy	Porcje do procesu gotowania	n° 85
Zasilanie	Elektryczne	Czujnik temperatury produktu	Opcjonalny, jednopunktowy

Funkcje użytkowe

- Wielofunkcyjny piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym panelem sterowania, wyświetlaczem LED (7 segmentów) oraz możliwością podglądu ustawionych i aktualnych wartości gotowania.
- Konwekcja od 10°C do 300°C i wilgotność 0–100% – Gotowanie kombinowane od 30°C do 250°C i para 10–90% – Para od 30°C do 125°C.
- Tryby gotowania: ustawienia ręczne lub programowalne, 6 programów w 3 etapach (standardowo 3 programy podgrzewania i 3 programy gotowania, wszystkie edytowalne).
- Wstępne ustawienie dla czujnika temperatury produktu jednopunktowego (KSBX11L1).
- Wstępne ustawienie dla czujnika temperatury próżniowego (KSFMS) – tylko z czujnikiem temperatury produktu.
- Wstępne ustawienie dla funkcji wędzenia z akcesorium Smok.
- Pokrętko wyboru danych i przyciski selekcji.
- Automatyczny system mycia z potrójnym efektem czyszczącym w komorze pieca TAS, całkowicie automatyczny, niewymagający ingerencji zewnętrznej przy każdym cyklu mycia, bez kontaktu operatora ze środkiem chemicznym. Długie płukanie TMC i krótkie płukanie SPLASH. Program odkamieniania.
- Generator pary RDC + EVOS o niskich kosztach eksploatacji z systemem wytwarzania pary na dwóch poziomach DSG.
- Ręczne wtryskiwanie pary.
- System aktywnej kontroli środowiska gotowania AOC z nadciśnieniem.
- Para niskotemperaturowa i para przegrzana.
- UR2 aktywna kontrola wilgotności podczas gotowania.
- AWC wentylator z automatyczną zmianą kierunku obrotów, wentylator dwubiegowy (1 bieg przerywany).
- PTM adaptacyjne sterowanie przebiegiem temperatury. Ustawianie temperatury w °C lub °F.
- Funkcja opóźnionego startu.
- Przycisk resetowania alarmów. Autodiagnostyka z alarmami uszkodzeń.
- Automatyczne chłodzenie i wstępne nagrzewanie.
- Możliwość zdalnego odcięcia szczytowego poboru mocy.
- Kondensacja pary w procesie gotowania, zapewniająca automatyczne chłodzenie odpływu i utrzymanie niskiej temperatury przewodów pieca w dalszym odcinku.

Cechy konstrukcyjne

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, polerowana komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, górna i dolna część wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316L (1,2 mm) z zaokrąglonymi krawędziami bez łączeń.
- Stojak na pojemniki ze stali nierdzewnej AISI 304, chromowanej i zaokrąglonej, odpowiedni dla pojemników 1/1 GN (prześwit 66 mm) oraz pojemników 60×40 cm (prześwit 42,5 mm) bez kratki.

- Wzmocniony, bezpośredni, wymiennik ciepła, Incoloy 800, w komorze pieca.
- Wentylator pieca i generator pary ze stali nierdzewnej AISI 316L.
- Oświetlenie komory halogenowe.
- Panel sterowania chroniony poliwęglanem.
- Panel między komorą pieca a otworem wymiennika/wentylatora, zawiasowy, ułatwiający serwis i czyszczenie.
- Drzwi z pośrednimi pozycjami zatrzymania pod kątem 90° i 130° oraz podwójną szybą hartowaną (6 mm) z przestrzenią otwartą i zewnętrzną szybą niskoemisyjną, wewnętrzna szyba demontowalna – wełna skalna.
- Izolacja termiczna z włókna ceramicznego (3,5 cm) z barierą antypromieniową.
- Uchwyt umożliwiający obrót w prawo i w lewo, wygodny dla osób praworęcznych i leworęcznych.
- Uszczelka drzwiowa z silikonu wysokiej wytrzymałości z dwiema liniami bariery termicznej.
- Wbudowana taca do zbierania i odprowadzania kondensatu.
- Wszystkie elementy obsługowe znajdują się w pobliżu przedziału technicznego po lewej stronie pieca.
- Odpływ syfonowy komory pieca zapobiegający cofnięciu się płynów i zapachów, z rurą T do instalacji wentylowanej w dalszym odcinku.

Wyposażenie bezpieczeństwa

- Ochrona przeciążeniowa i termostaty bezpieczeństwa połączone z odpowiednimi alarmami dla silnika wentylatora, komory pieca i panelu sterowania.
- Automatyczne chłodzenie komory pieca przy zamkniętych drzwiach.
- Wysokość górnego prowadzenia pojemników 160 cm lub mniej przy użyciu oryginalnej ramy wsporczej.
- Magnetyczny mikrowyłącznik drzwi.
- Autodiagnostyka z alarmami odcięcia silnika i palnika; alarmy braku wody i gazu.
- Wyłączenie obrotów wentylatora po otwarciu drzwi.

Wyposażenie standardowe

- Nogi o wysokości 100 mm wykończone AISI 304, z regulacją wysokości.
- Rury przyłączeniowe do wody.
- Instrukcja obsługi z poradami dotyczącymi gotowania.
- Dane serwisu posprzedażowego.

Dane techniczne

Napięcie robocze		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz		Masa netto	114 kg
Masa brutto	134 kg	Moc elektryczna	12 kW		
Wymiary	92x90,6x78,5 cm		Opakowanie	101x97x104 cm	