

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 10×1/1GN 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.



Całkowicie automatyczny system mycia TAS



Automatyczny dozownik	tak	Automatyczne mycie	z potrójnym efektem dezynfekującym
Pojemność EN 60×40	10	Pojemność GN1/1	10
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° 140
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 wewnętrzną 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.

Wypożyczenie 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.

Wypożyczenie 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	153 kg
Masa brutto	165 kg	Moc elektryczna	17,3 kW
Wymiary	92x90,6x103 cm	Opakowanie	101x97x125 cm