

СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ С ЦИФРОВЫМ СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ TOP10DN

SKU: TOP10DN



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>16,1 kW</u>
Источник питания	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
Температура работы	<u>50÷260°C</u>
ёмкость варочной камеры	<u>10 x 600 x 400 mm GN1/1 - P= 80 mm</u>
Таймер	<u>Digitale 0÷120'</u>
Размеры или производительность варочной камеры	<u>660 x 490 x 948(h) mm</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>937 x 827/890 x 1211(h) mm without / with handle</u>
вес нетто (кг)	<u>135</u>
вес брутто (кг)	<u>153</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>1020 x 970 x 1363(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>1,337</u>

Смешанные конвекционные/прямоточные паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее светодиодное освещение - центробежный вентилятор с автореверсом (2 вентилятора для TOP4DN и TOP6DN, 3 вентилятора для TOP10DN) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло можно открыть) - слив воды - predisposizione к мытью комплекта. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности для каждой программы - автоматический предварительный нагрев - цифровой контроль впрыска воды - термощуп - 5-скоростное управление вентилятором - система, ускоряющая устранение влажности в рабочей камере при необходимости - цветной светодиодный индикатор 2,4 дюйма - мультитаймер - возможность подключения к Wi-Fi и USB 2.0 для загрузки рецептов.

