

ГАЗОВЫЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGM051



5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закаленным термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления на случай отключения подачи газа
- Механический микровыключатель двери
- Система охлаждения компонентов
- Двухступенчатые газовые клапаны



СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Перегородки держатели лотков

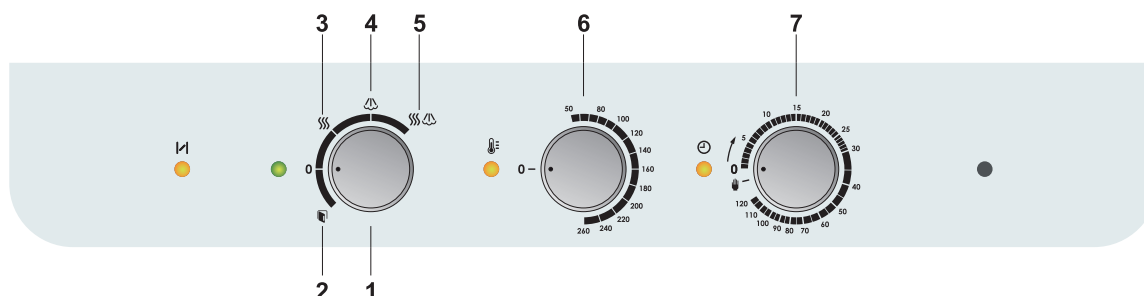
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД

- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр
- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- Набор колес для опор, из них 2 с тормозом
- Набор фланцевых колес для подставок, для установки на судах
- Расстоечный шкаф с увлажнителем и цифровым программируемым управлением - со стеклянными дверцами

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М

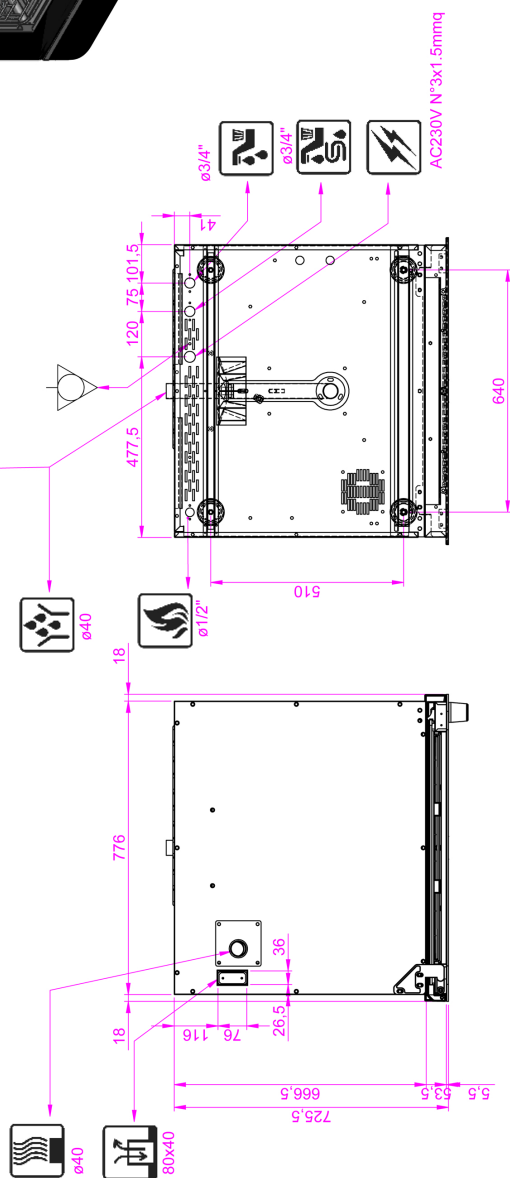
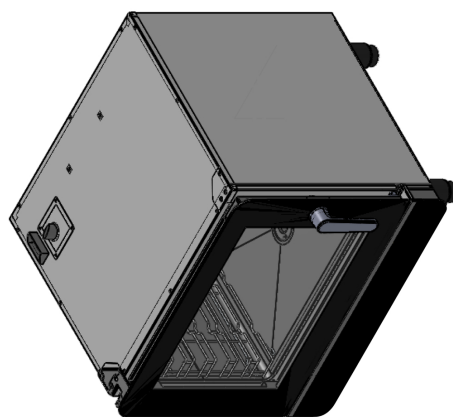
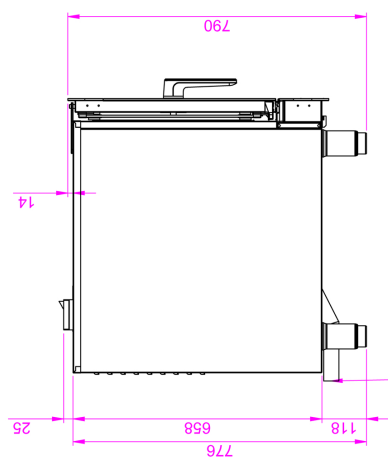


- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	5 x 1/1	Электрическая мощность	kW	0,25
	600 x 400	5	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	8,5 / 7310
Расст. между направл.	mm	70	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	8,5 / 7310
Количество блюд		30 / 80	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Количество круассанов		60 / 80	Мощность вентилятора	kW	0,2
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 770 h	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230
Размеры с упаковкой	mm	910 x 865 x 900 h			
Вес - Нетто / Брутто	kg	80 / 91			

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.



Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа В13, В23, А3)

