



Термокамера

Мод. OVEN C- 1 | 2 | 4 | 6



Для варки на пару всех видов мясных и др. продуктов. Эксклюзивная система распределения и циркуляции потока воздуха внутри термокамеры, состоит из набора стратегически расположенных форсунок и турбин уникального дизайна с высокой пропускной способностью воздуха, позволяют получить оптимальную однородность цвета, вкуса и текстуры продукта. Ее термическая изоляция, состоящая из панелей из керамического волокна, сокращает тепловые потери, повышая энергетическую продуктивность.



Характеристики

- Датчик температуры внутри продукта.
- Термический процесс "Delta-T" для специальных варок.
- Метод стерилизации "F0".
- Передняя дверь с двойной керамической панелью и камерой изоляции.
- Контур мойки и ополаскивание в автоматическом режиме.
- Щит управления с программируемым микропроцессором и сенсорным экраном.
- Память на 99 программ варки, 20 команд на программу.



Технические Данные

МОДЕЛЬ	1	2	4	6
Вместимость (тележка)	1	2	4	6
Размеры (ДхШхВ) (мм.)	3450x2850x2900	2350x1460x2900	2350x2850x2900	3450x2850x2900
Размеры тележки (ДхШхВ) (мм.)	1000x1000x1980	1000x1000x1980	1000x1000x1980	1000x1000x1980
Расход пара (кг/ч.)	450	150	300	450
Давление пара (бар.)	1	1	1	1
Электрическая мощность (кВт.)	13,2	4,4	8,8	13,2

Дополнительные Элементы

- Набор душ охлаждения.
- Software VisuNet переработки данных для контроля за продуктивностью и технологическим процессом.

