


mod. **E10ST** | cod. 15100000


 сенсорным дисплеем 5"


 18,5 кВт | 380-415 V3N~50/60 Гц  
 220-240 V3~50/60 Гц


 + 270 °C


 161 кг

**STANDARD**

10 противней 1/1 GN - Автоматическая мойки камеры печи

**OPTIONAL**

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - сенсорным дисплеем 7"

Пароконвектомат на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим испарителем, который выпускает пар непосредственно в камеру: специальные форсунки распыляют частицы воды прямо на нагревательные элементы; вентилятор распыляет воду, равномерно распределяя пар в рабочей камере.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс.Т 304 °C).

Режимы приготовления: автоматический (8 категорий продуктов с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (возможность сохранения и организации до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и мойка).

Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Возможность подключения Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения температуры внутри продукта.

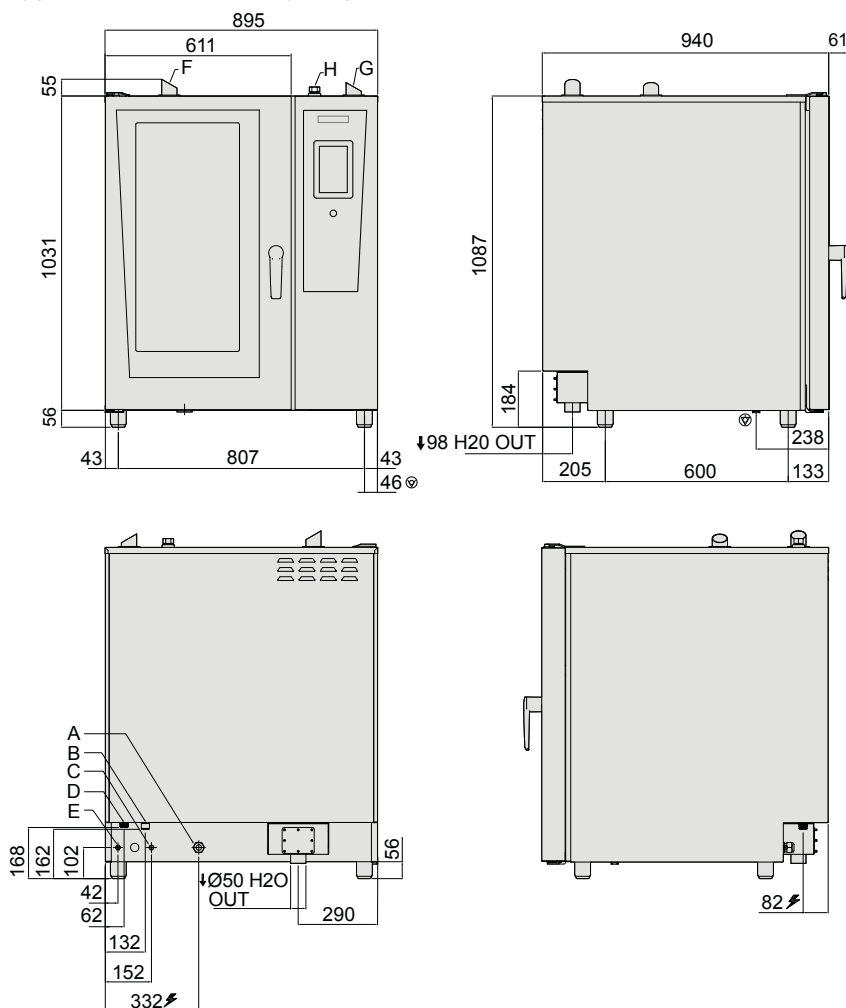
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

**RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодные лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

**RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

- 5-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термощупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируется превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 300 до 1400 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термощуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 10 GN 1/1 или 8 Europort (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 30 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных


**УСТАНОВКА**

**Свободное пространство:**  
 5 см с задней стороны и с левой стороны  
**Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию:** 50 сантиметров с правой стороны

**ЭЛЕКТРИЧЕСТВО**

**Напряжение питания:**  
 380-415 V3N~50/60 Гц  
 220-240 V3~50/60 Гц  
**Установленная мощность по умолчанию:** 18,5 кВт

**ВОДА**

**подключение воды:** 3/4"  
**Давление, мин/макс бар:**  
 1.5 - 3 бар  
**Слив Ø:** 50мм

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.  
 Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.