


mod. **E6ST** | cod. 15080000 сенсорным дисплеем 5" 10 кВт | 380-415 V3N~50/60Гц
220-240 V3~50/60Гц + 270 °C 123 кг**STANDARD**

6 противней 1/1 GN - Автоматическая мойка камеры печи

OPTIONAL

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

Пароконвектомат на 6 противней 1/1 GN или 5 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.

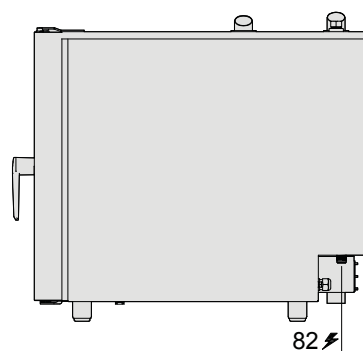
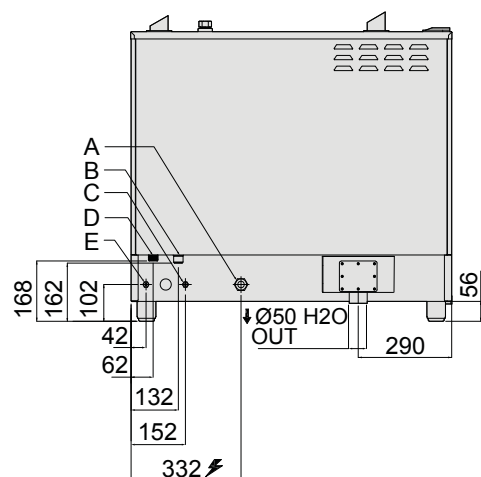
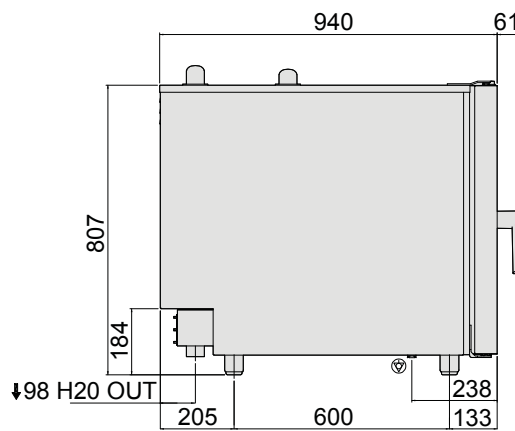
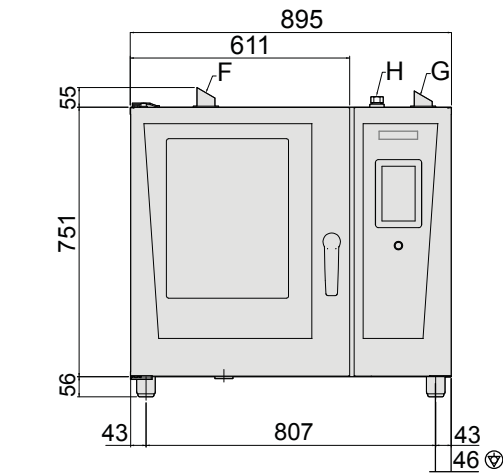
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя галогенными 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 термошупа, 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 600 до 2800 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп 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: 6 GN 1/1 или 5 Europort (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 18 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: 10 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.