

mod. **G10MB** | cod. 15050000 сенсорным дисплеем 7" 1 кВт | 220-240 V~50/60 Гц 22 кВт - бойлера 13 кВт + 270 °C 189 кг**STANDARD**

10 противней 1/1 GN - бойлера - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - Автоматическая мойки камеры печи

**OPTIONAL**

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см

Пароконвектомат с бойлером на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см.

Панель управления с 7-дюймовым цветным многоязычным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим изменением направления вращения и 10 различными скоростями.

Печь, помимо оснащения автоматическим парогенератором, выпускающим пар прямо в камеру, отличается исключительной равномерностью приготовления благодаря управляемой циркуляции горячего воздуха и возможности приготовления в среде, насыщенной активным паром, с помощью парогенератора (бойлера), расположенного вне камеры приготовления, но внутри конструкции печи.

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

Режимы приготовления: Автоматический (8 категорий блюд с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (можно сохранить и организовать до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и промывка). Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

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

4-сенсорный термощуп для измерения внутренней температуры. Встроенная система промывки с ручной очисткой бойлера от накипи.

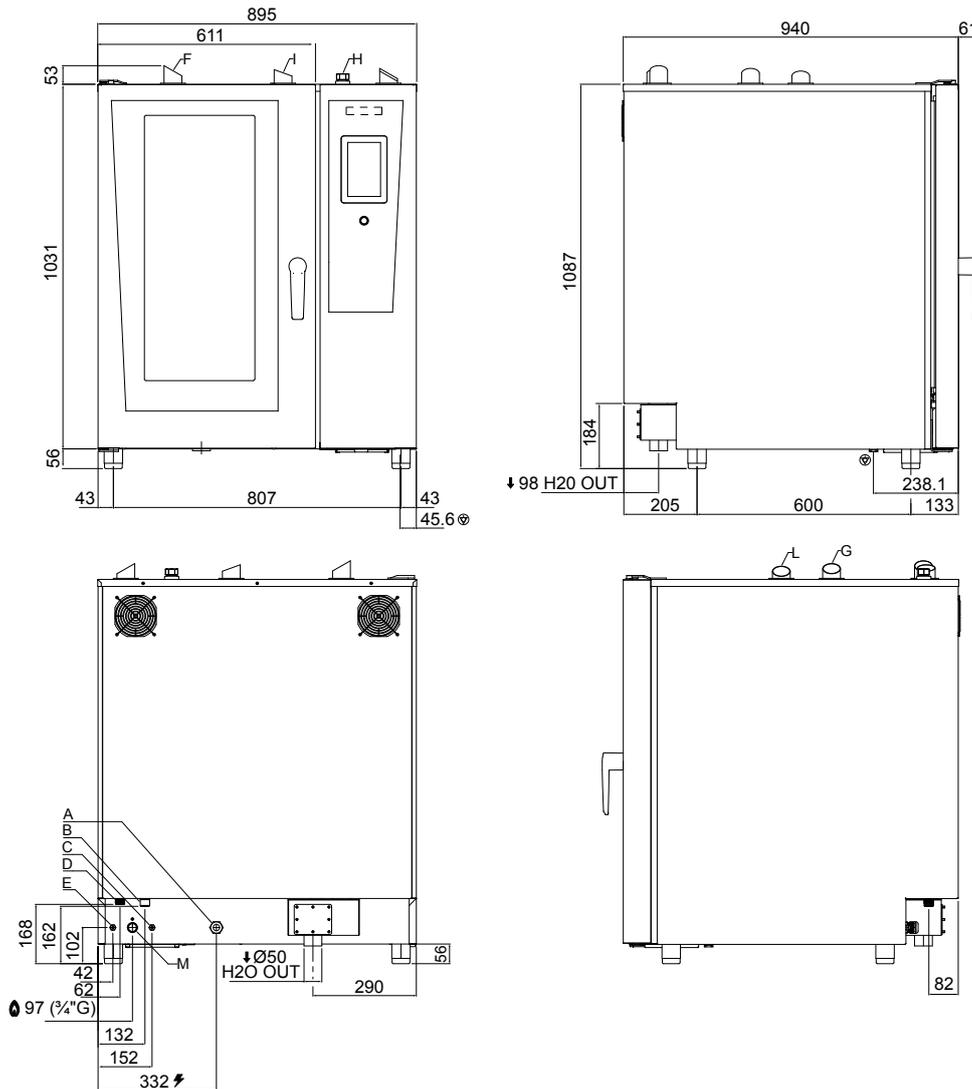
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система «импульсного» ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограниченному использованию химических моющих средств.

**RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными 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
- Встроенный душ с системой автоматического втягивания для быстрого ополаскивания
- 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**

- 7-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Встроенный бойлер для точного контроля влажности и температуры в соответствии с выбранными настройками
- 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 гарантируются 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 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: 10 GN 1/1 или 8 Europan (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: 220-240 V~ 50/60 Гц  
Установленная мощность по умолчанию: 1 кВт

## ГАЗ

Установленная мощность по умолчанию: 35 кВт

## ВОДА

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

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.

Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

**A:** Электропитание 220-240 В~50/60 Гц

**B:** Подача декарльцинированной воды R3/4 (пар в камере)

**C:** Подача моющего средства

**D:** Подача НЕдекарльцинированной воды R3/4 (промывка)

**E:** Подача ополаскивателя

**F:** Выход паров из камеры печи (выходящие пары)

**G:** Забор воздуха из камеры (входящий воздух)

**H:** Загрузка для промывки котла

**I:** Выхлопные газы сгорания котла

**L:** Выхлопные газы камеры сгорания

**M:** Подача ГАЗА R3/4