

mod. EC6T11 | cod. 15310000 сенсорным дисплеем 5" 7 кВт | 380-415 V3N~50/60Гц
220-240 V3~50/60Гц + 270 °C 75 кг**STANDARD**

6 противней 1/1 GN - Автоматическая мойка камеры печи

OPTIONAL

Модуль Wi-Fi

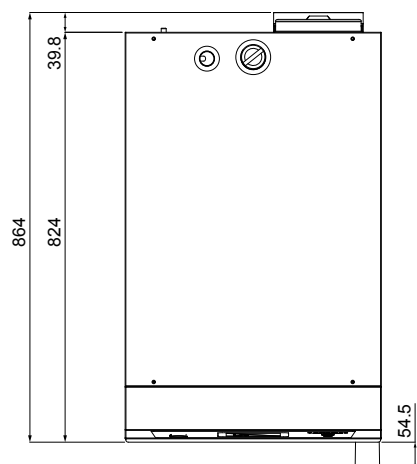
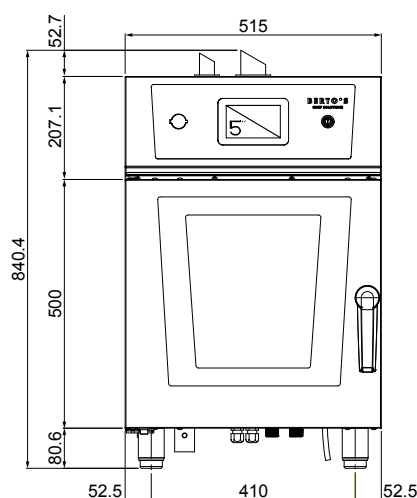
Компактный пароконвектомат на 6 противней 1/1 GN. Компактный пароконвектомат. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим 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 светодиодные лампы. 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
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из листового металла

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 600 до 2800 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: 6 противней GN 1/1. 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: 7 кВт**

ВОДА

подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
 1.5 - 3 бар
Слив Ø: 40мм

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

mod. EC6T23 | cod. 15300000 сенсорным дисплеем 5" 5.4 кВт | 380-415 V3N-50/60Гц
220-240 V3-50/60Гц + 270 °C 68 кг**STANDARD**

6 противней 2/3 GN - Автоматическая мойка камеры печи

OPTIONAL

Модуль Wi-Fi

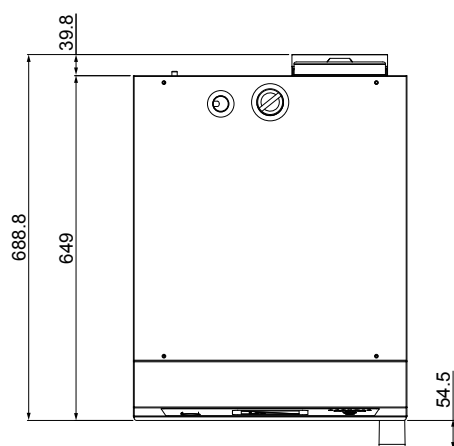
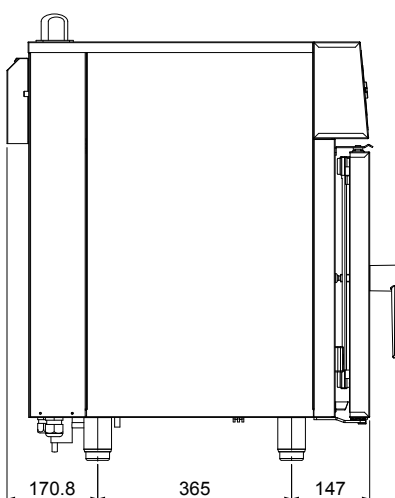
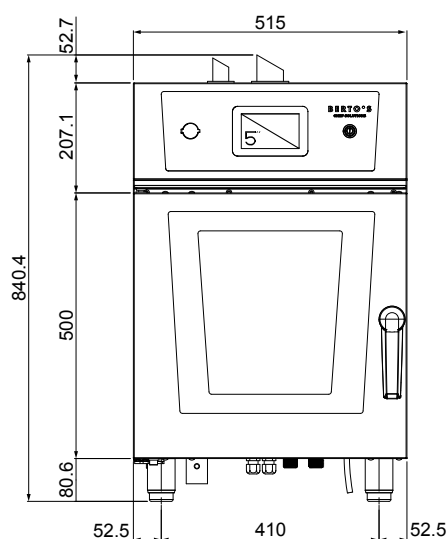
Компактный пароконвектомат на 6 противней 2/3 GN. Компактный пароконвектомат
Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения.
Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями.
Печь оснащена автоматическим 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 светодиодные лампы. 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
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 2/3 из листового металла

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 600 до 2800 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: 6 противней GN 2/3. Максимальная грузоподъемность: 12 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:** 5.4 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
 1.5 - 3 бар
Слив Ø: 40мм

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

mod. EC6T23M | cod. 15301000 сенсорным дисплеем 5" 3.4 кВт | 220-240 V~50/60Гц + 270 °C 68 кг**STANDARD**

6 противней 2/3 GN - Автоматическая мойка камеры печи

OPTIONAL

Модуль Wi-Fi

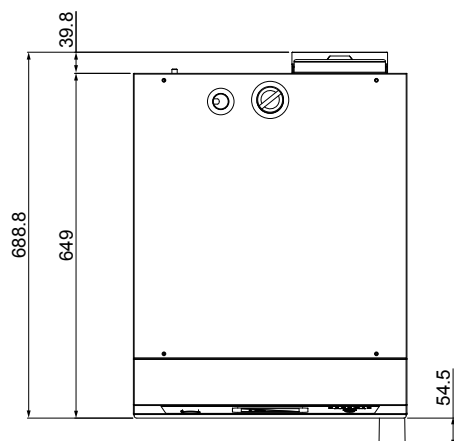
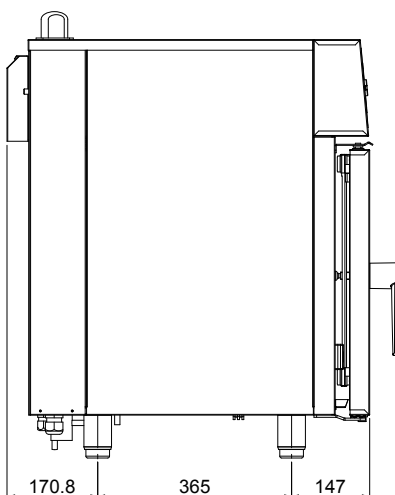
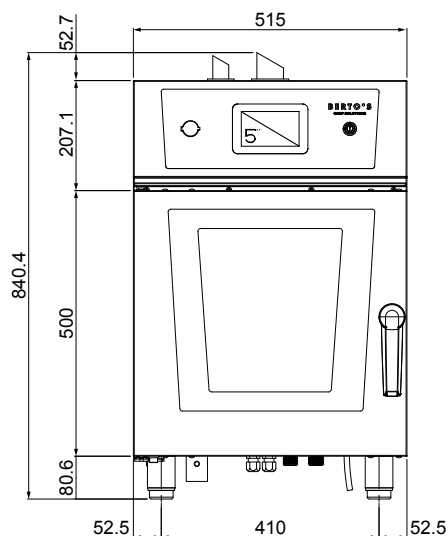
Компактный пароконвектомат на 6 противней 2/3 GN. Компактный пароконвектомат. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим 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 светодиодные лампы. 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
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 2/3 из листового металла

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 600 до 2800 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: 6 противней GN 2/3. Максимальная грузоподъемность: 12 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 V3~50/60 Гц
 Установленная мощность
 по умолчанию: 3.4 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
 Давление, мин/макс бар:
 1.5 - 3 бар
 Слив Ø: 40мм

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