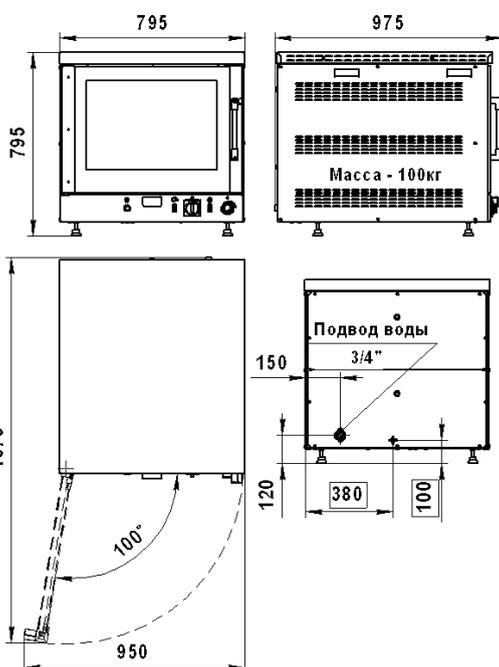
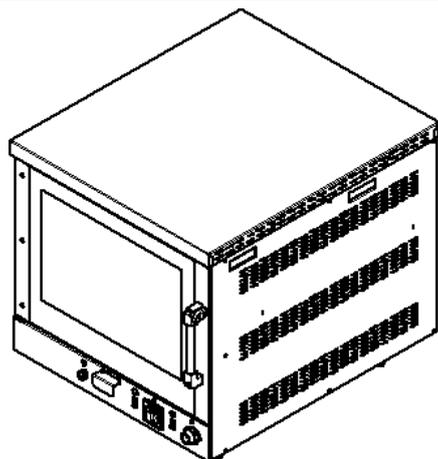


Печь конвекционная ПКУ-530МР с ротацией (вращением) противней



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: верхняя, лицевые и боковые поверхности из нерж. стали, задняя и нижняя — оцинкованные.

Масса нетто - 100кг,

Масса брутто - 140кг

Габариты в упаковке (Д x Ш x В):

930x915x1145мм

Объём в упаковке - 0,98м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Вместимость печи

В камере установлена ротационная (поворотная) клеть. В ротационной клетке размещаются на кронштейнах три противня 530x530мм, которые поставляются вместе с печью. В течение процесса приготовления, клеть с противнями вращается в тепловой камере, обеспечивая более равномерную тепловую обработку продуктов и исключая необходимость ручного переворота противней.

Режим ротации включается и выключается автономно, клавишей на панели управления. Привод вращения клетки с автоматическим реверсом, это означает, что клеть может вращаться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки. В случае если клеть или противень, при вращении, упрулись в какое-либо препятствие, то клеть продолжит вращение в другую сторону.

Скорость вращения клетки от 1,5 до 2,5 об/мин. При включении режима ротации следует убедиться, что вращению клетки ничего не мешает (после включения проследить, что бы клеть сделала 1...2 полных оборота).

Предусмотрена возможность использования противней, либо посуды с другими размерами (например: 530x325мм или 435x330мм), для этого необходимо в пазы кронштейнов ротационной клетки установить дополнительные кронштейны, которые входят в комплект поставки печи.

Тепловая камера и дверка

В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма.

Камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термостойкими стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево). Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть.

Плотное прилегание дверки к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термостойкой резины. При необходимости замены или чистки профиль несложно снять.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

Под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру. На задней панели камеры установлены вентиляционный патрубок и патрубок для удаления воды, излишне поданной на крыльчатку вентилятора.

Тепловая камера, ротационная клеть, детали дверки и все наружные поверхности выполнены из нержавеющей стали.

Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

Управление печью

На панели, расположенной ниже дверки, установлены приборы управления режимами работы печи:

1. Электромеханический таймер, с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления), с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим.

При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён и, следовательно, вентиляторы не работают - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.

2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 270°C) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

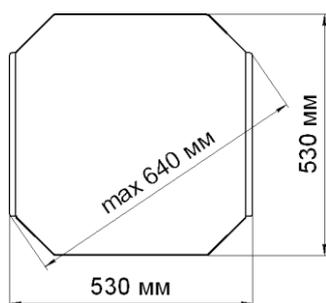
3. Клавиша включения ламп освещения камер. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ПАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к подключению и жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи (ТС и РЭ).

5. Клавиша включения - выключения режима ротации (вращения) противней.

6. Рукоятка фиксации ротационной клетки в положении загрузка - выгрузка.

Размеры противня 530x530мм



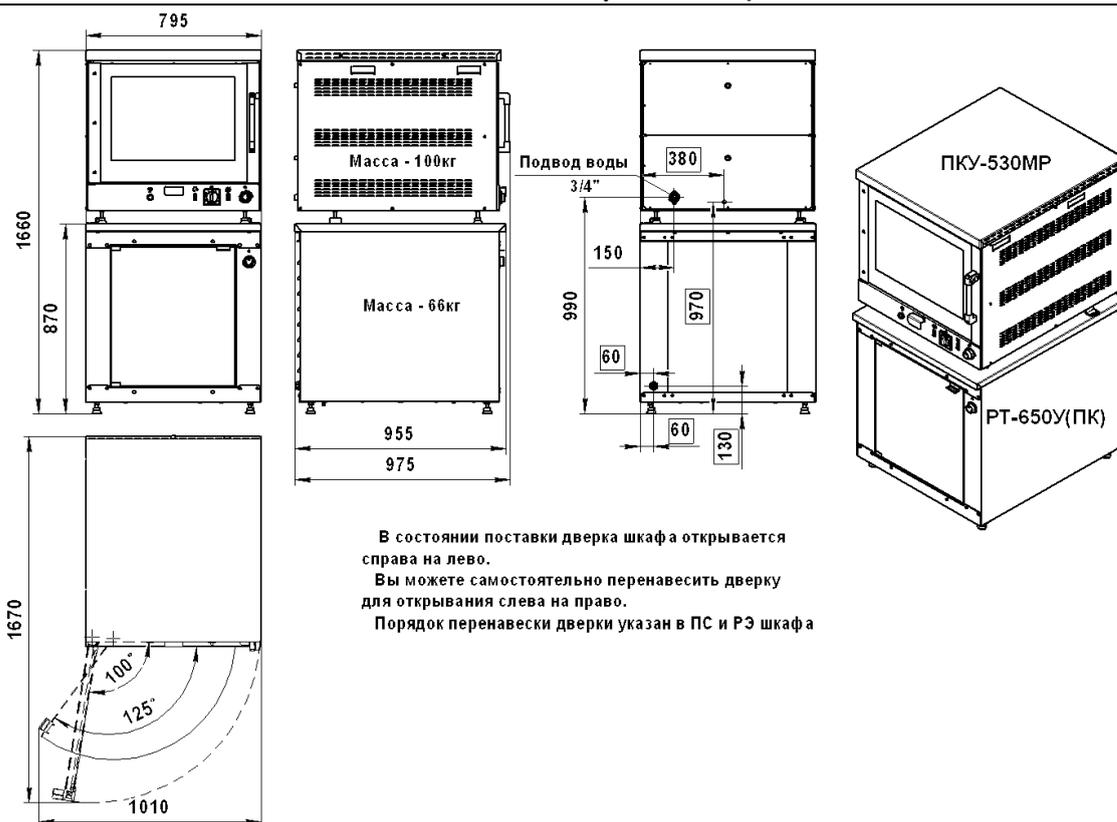
Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В 380 2N ~	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,0
Напряжение на нагревательных элементах, В	220
Размеры противней, мм	530x530
Количество уровней для установки противней, шт.	3
Диапазон автоматического регулирования температуры, °С	50...270
Скорость вращения ротационной клетки, об/мин	1,5...2,5

Комплектация

Противни 530x530мм из нержавеющей стали, шт.	3
Дополнительные кронштейны (для нестандартной посуды), шт.	6
Фиксаторы (для крепления печи на установочной поверхн.),шт.	2
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт.	1

Печь конвекционная ПКУ-530MP в комплекте со шкафом для расстойки теста РТ-650У(ПК)



В состоянии поставки дверка шкафа открывается
справа на лево.
Вы можете самостоятельно перенесить дверку
для открывания слева на право.
Порядок перенески дверки указан в ПС и РЭ шкафа

Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-530MP:
Масса нетто - 100кг,
Масса брутто - 140кг Габариты
в упаковке (ДxШxВ):
930x915x1145мм
Объем в упаковке - 0,98м³
Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса

РТ-650У(ПК):
Масса нетто - 66кг
Масса брутто - 106кг Габариты
в упаковке (ДxШxВ):
930x1085x1040мм
Объем в упаковке -1,05м³
Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса