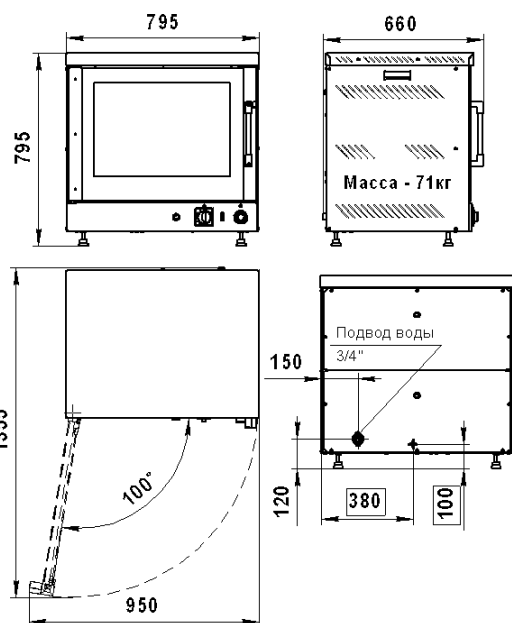
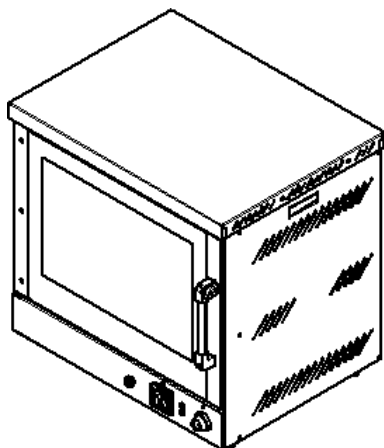


Печь конвекционная ПКУ-530



Размеры в рамке - место подвода электропитания

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

Масса нетто - 71кг,
Масса брутто - 111кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм
Объём в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Вместимость печи

Противни 530х325мм устанавливаются в тепловую камеру на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте, Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

Возможно использование посуды или противней с другими размерами (например: 435х330мм), для этого печь комплектуется дополнительными кронштейнами.

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 термостойчивой 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, 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 камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ТАР», 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 (ПТС и РЭ).

Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В 380 2N ~	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,0
Напряжение на нагревательных элементах, В	220
Размеры противней или кондитерских листов, мм	GN1/1 (530х325)
Количество уровней для установки противней, шт.	4
Диапазон автоматического регулирования температуры, °C	50...270

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	8
Дополнительные кронштейны (для нестандартной посуды), шт.	8
Фиксаторы (для крепления печи на установочной поверхн.),шт.	2
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПТС и РЭ), шт.	1