

## КОНДИТЕРСКАЯ СЕРИЯ ПЕЧИ ДЛЯ ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ

### Стандартная комплектация:

- боковое открывание двери;
- яркая подсветка камеры;
- съемные направляющие под противень 60x40 см для простой очистки;
- двойное остекление двери с системой SAFE cool;
- управляемый клапан регулировки влажности внутри камеры DRY cook;
- оптимизированные форма вентилятора, дефлектора и ТЭНов в сочетании с реверсивным движением двигателя AIR cook позволяют достигать без прецедентной равномерности выпечки;
- система генерации пара STEAM direct основанная на дисперсии воды, подаваемой на вентилятор, позволяет получать насыщенный пар с температурой от + 60 до + 100 Градусов Цельсия.

### Три варианта панели управления:

- RU – аналоговая панель управления;
- ELC – цифровая панель управления без блока программирования;
- ELP – цифровая панель управления с блоком программирования (99 программ, до 9 стадий)

### Опционально:

- стелды, расстоечные шкафы;
- гастрономические емкости, противни.



**P 643 RU**



**P 644 RU**



**P 646 RU**



**P 6411 RU**

Модель	P 643 RU	P 644 RU	P 646 RU	P 6411 RU
Вместимость	60x40 см – 3 листа	60x40 см – 4 листа	60x40 см – 6 листов	60x40 см – 11 листов
Расстояние между уровнями, мм	70	70	80	80
Напряжение питания	380/3/50			
Мощность, кВт	3,8	3x2	6,5	6,5x2
Число вентиляторов	1	2	1	2
Габариты, мм	826 x 616 x 405	826 x 616 x 484	850 x 855 x 830	850 x 855 x 1230
Размеры камеры, мм	620 x 510 x 280	620 x 510 x 360	618 x 446 x 549	618 x 446 x 1015

Официальный поставщик:



Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23  
 Тел.: 007+495+101 3986, факс: 007+499+739-96-63  
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru



## УНИВЕРСАЛЬНАЯ СЕРИЯ ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ, ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ

### Стандартная комплектация:

- боковое открывание двери;
- яркая подсветка камеры;
- съемные направляющие под габариты GN1/1 для простой очистки;
- двойное остекление двери с системой SAFE cool;
- управляемый клапан регулировки влажности внутри камеры DRY cook;
- оптимизированная форма вентилятора, дефлектора и ТЭНов в сочетании с реверсивным движением двигателя (AIR cook) позволяют достигать без прецедентной равномерности выпечки;
- система генерации пара STEAM direct основанная на дисперсии воды, подаваемой на вентилятор позволяет получать насыщенный пар с температурой от + 60 до + 100 Градусов Цельсия;
- зонд измерения температуры внутри продукта установленный внутри камеры (для моделей RU ELC, RU ELP).

### Три варианта панели управления:

- RU – аналоговая панель управления;
- RU ELC – цифровая панель управления без блока программирования;
- RU ELP – цифровая панель управления с блоком программирования (99 программ, до 9 стадий)

### Опционально:

- сменные направляющие для использования с противнями 60x40 см;
- стелды, расстоечные шкафы;
- гастрономические емкости, противни.



G 643 RU ELC



G 644 RU ELC



G 646 RU ELC



G 6411 RU ELC

Модель	G 643 RU	G 644 RU	G 646 RU	G 6411 RU
Вместимость	GN1/1 x 3	GN1/1x4	GN1/1x6	GN1/1x11
Расстояние между уровнями, мм	70	70	80	80
Напряжение питания	380/3/50			
Мощность, кВт	3,8	3x2	9	6,5x2
Число вентиляторов	1	2	1	2
Габариты, мм	826 x 616 x 405	826 x 616 x 484	850 x 855 x 830	850 x 855 x 1230
Размеры камеры, мм	620 x 510 x 280	620 x 510 x 360	618 x 446 x 549	618 x 446 x 1015

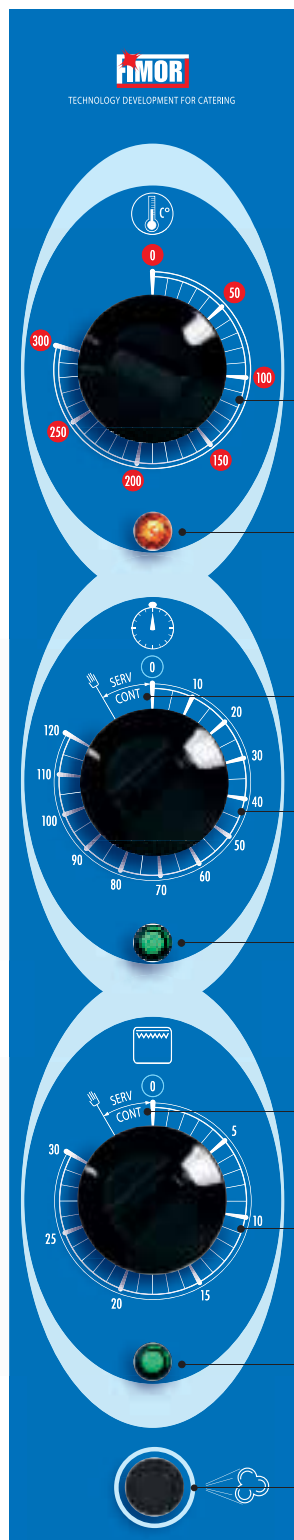
Официальный поставщик:



Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23  
 Тел.: 007+495+101 3986, факс: 007+499+739-96-63  
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru



## Панель управления ручных печей



Панель управления ручных печей Fimor разработана с целью обеспечения максимального обзора и удобства использования кнопок управления.

Управление температурой жарочной камеры печи

10

Индикаторная лампа температуры

11

Зона непрерывной работы без таймера

12

Таймер продолжительности готовки

13

Индикаторная лампа таймера продолжительности готовки

14

Зона непрерывной работы без таймера

15

Таймер включения гриля

16

Индикаторная лампа включения гриля

17

Кнопка пароувлажнения

18



Официальный поставщик:












Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23  
 Тел.: 007+495+101 3986, факс: 007+499+739-96-63  
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru



## Панель управления электронных печей

Электронные платы на печах Fimor могут содержать в памяти до 99 (до 9-ти стадий в каждой) различных программ и обеспечивают широчайший выбор вариантов готовки в зависимости от индивидуальных запросов пользователя.



- 19 Дисплей температуры 
- 20 Дисплей времени 
- 21 Кнопка включения 
- 22 Кнопка постоянного режима работы/Δ готовки 
- 23 Точка установки температуры/гриль 
- 24 Кнопка регулировки времени /щуп контроля температуры в сердцевине продукта 
- 25 Кнопка программируемого увлажнения 
- 26 Кнопка ручного увлажнения 
- 27 Начало программы 
- 28 Конец программы 
- 29 Кнопка вызова программ готовки 
- 30 Дисплей программы 
- 31 Переключатель программ готовки 
- 32 Ручка энкодера 



Официальный поставщик:



Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23  
 Тел.: 007+495+101 3986, факс: 007+499+739-96-63  
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru

