

Печь для пиццы

GHIBLI 45





GHIBLI

Серия G 45

Печь для пиццы - Печь для пиццы - Печь для пиццы - Печь для пиццы

Характеристики:

Конвективная система выпечки impinger.

Полная модульность конструкции с отдельным включением каждой секции.

Компактные габаритные размеры: 125x105x48 см.

Широкая дверь для простого обслуживания и очистки.

Очень низкий уровень шума (менее 75 dB).

Программируемое время выпечки: от 30 секунд до 30 минут с цифровым таймером.

Возможность остановки конвейера для продолжительной выпечки или выпечки с загрузкой через фронтальную дверь.

Система уменьшения тепловых потерь (Energy Block) встроенная в печь, позволяет минимизировать расход электроэнергии.

Уникальная система настройки тепловых потоков, поступающих на продукт сверху и снизу (4 комбинации).

Точная настройка температуры +/- 1 Градус Цельсия.

Фронтальная часть и дверь изготовлены из нержавеющей стали.

Камера печи из специальной стали, покрытой алюминием для лучшего распределения тепла.

Мощная теплоизоляция изготовлена из специальной минеральной ваты.

Поверхность конвейера и движущие части изготовлены из нержавеющей стали.

Максимальная температура выпечки +400 Градусов Цельсия. LED индикатор температуры.

Термостат безопасности с ручным восстановлением работоспособности.



Панель управления



Панель управления с уникальной системой настройки тепловых потоков, поступающих на продукт сверху и снизу (3 положения, 4 комбинации).

Программируемое время выпечки: от 30 секунд до 30 минут с цифровым таймером.

Главный выключатель.

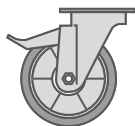
Опционально поставляются:

- открытый стенд;
- удлиненный конвейер на входе – выходе.



Опции

Комплект из 4-х колес
(2 колеса с тормозами)



СТЕНДЫ

Серия G-45
Модель

G-45/1

G-45/2

G-45/3

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ см

75,5 x 81 x 64
Д x Г x В

75,5 x 81 x 64
Д x Г x В

75,5 x 81 x 45
Д x Г x В



ОДНА КАМЕРА

ДВЕ КАМЕРЫ

ТРИ КАМЕРЫ

Серия G-45 Модель	G-45/1	G-45/2	G-45/3
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ см	125 x 104 x 48,5 Д x Г x В	125 x 104 x 97 Д x Г x В	125 x 104 x 144,5 Д x Г x В
ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ см	75 x 47 x 9 Д x Г x В	75 x 47 x 9 Д x Г x В	75 x 47 x 9 Д x Г x В
РАЗМЕР КОНВЕЙЕРА см	125 x 45 Д x Г	125 x 45 Д x Г	125 x 45 Д x Г
kW/Std - Max* • Volt 400/230~3N/50Hz	6,5 - 9,5	13 - 19	19,5 - 28,5
Макс. Темп. 400°C	400 c° / 752° F	400 c° / 752° F	400 c° / 752° F
ВЕС НЕТТО	129 кг	258 кг	387 кг

Обозначение

*kW Std = Рабочее потребление при температуре + 355 градуса Цельсия, время выпечки 3 минуты 45 секунд.

*kW Max = Максимальная потребляемая мощность.



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Макляя, 23Б
т/факс: (495) 921 3986 gabel@dol.ru www.luko.ru

