

Etážová pekařská pec CL6080-2 Bartscher



Popis produktu

Pekárenská trouba s pečením na šamotu se samostatně regulovatelným horním a spodním ohřevem. Programy z jiných zařízení lze importovat. Programy se všemi parametry v menu lze kopírovat. Materiál nerezová ocel / série CL. Ovládání manuální + předprogramovatelné. 2 pečící komory vybavená šamotovou deskou, rozměr Š 680 x H 840 x V 160 mm. Kapacita komory 2 x 600 x 800 mm; 4 x 600 x 400 mm; výška vsuvu 140 mm Teplotní rozsah do 300 °C, regulace teploty v krocích po 1 °C. Horní a spodní ohřev samostatně nastavitelný. Tepelný výkon 9,6 kW. Parní generátor – externí box; výkon 3 kW Zvlhčování nastavené v programu, ovládání manuálně. 15 předinstalovaných programů, 84 programovatelných, manuálně nastavitelný program. 6 fází pečení; 5 parametrů pro fázi: doba pečení, intenzita zvlhčování, horní a spodní ohřev, poloha pro odsávání par, předehřátí. Nastavení času 1 až 99 minut, manuální změna času. Automatické zapnutí přes časovač, automatické předehřátí datum/čas; USB připojení. Přípojka vody R3/4". Vstupní teplota vody 10 °C až 40 °C. Vnitřní LED osvětlení, dotykové ovládání. Ukazatel displeje - datum a čas, LCT 7 palců, programy, nastavení časovače Připojení zařízení 3 NAC. Od tlaku vody 3,5 bar je nutný redukční ventil. Předřazené připojení změkčovače vody je vždy nutné. Pro provoz zařízení je nutná instalační sada LBO80 (pro kombinované propojení s jiným zařízením je nutné zvolit odpovídající instalační sadu) Příkon: 13,8 kW / 400 V / 50/60 Hz. Rozměr: Š 980 x H 1330 x V 700 mm. Hmotnost: 233 kg. Pečící plechy nejsou součástí dodávky. Tento spotřebič vyžaduje přípojku vody!

Informace

Katalogové číslo

1179 120 012

Značka

Bartscher