

## 172689 RoboChef 460 Печь для пиццы электрическая конвейерная, до 35 пицц/час D400мм

### Общее описание

Печь RoboChef конвейерная электрическая с электронным управлением, сенсорным 4,3" цветным экраном. Блок управления установлен по правую сторону. Возможна эксплуатация конвейерной сетки как слева направо, так и справа налево.

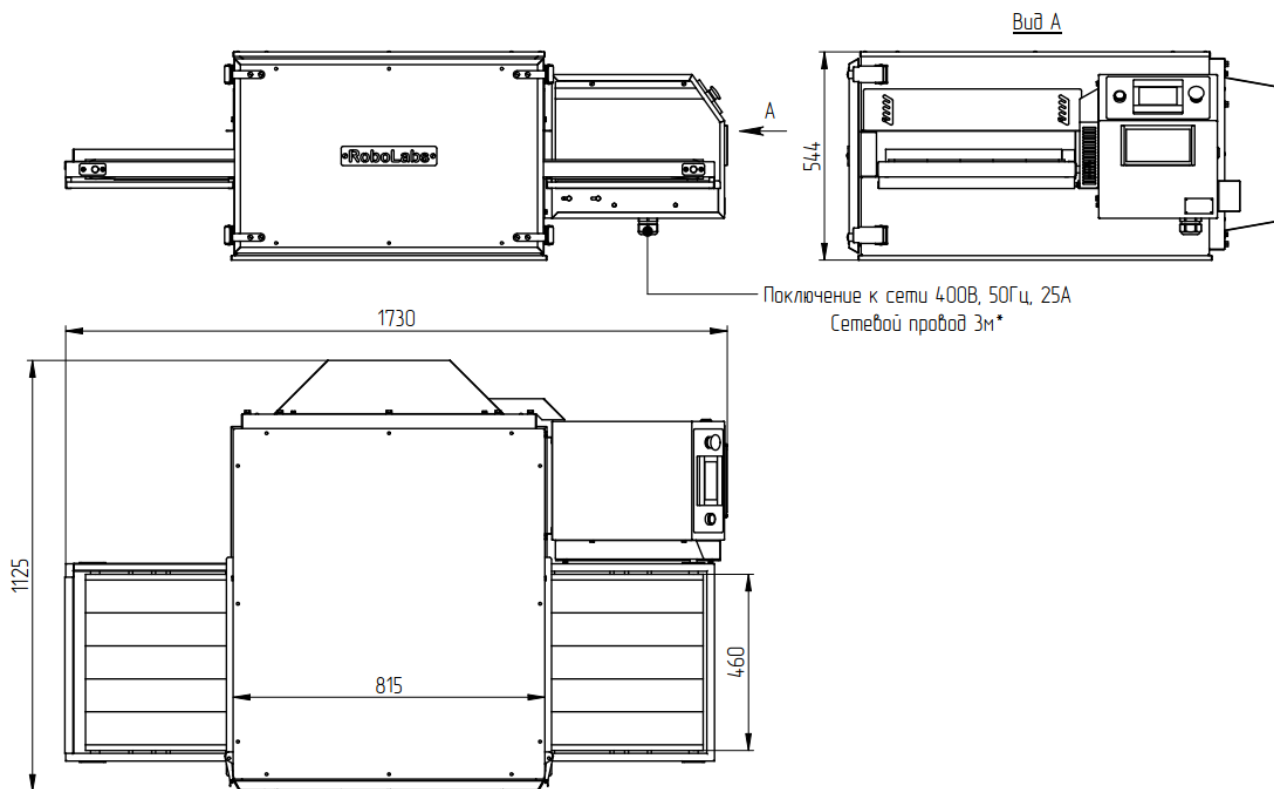


Высокая производительность печи достигается благодаря применению импиджментной системы подвода тепла к продукту (jet impingement flow). На сегодняшний день это одна из самых передовых технологий в приготовлении пищи, обеспечивающая крайне быстрое и равномерное приготовление. Импиджментный подвод тепла к продукту осуществляется направлением нагретого ТЭНами потока горячего воздуха через множество небольших сопел, расположенных над и под конвейерной сеткой. Благодаря эффекту удара горячего воздуха о продукт обеспечивается очень быстрый теплообмен между горячим воздухом и продуктом, в разы быстрее, чем при традиционном инфракрасном или конвекционном способе подвода тепла, а за счет движения продукта конвейером обеспечивается идеальная равномерность нагрева. Печь имеет интеллектуальное управление, которое поддерживает равномерную температуру при разной загрузке камеры. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная.



### Технические характеристики

- Производительность до 35 пицц в час (по 40 см)
- Температура внутри камеры до 315°C
- Время прохождения до 30 минут
- Ширина конвейерной ленты 460 мм
- Длина рабочей камеры 800 мм
- Напряжение 400 В, 50Гц
- Номинальная мощность 14700 Вт
- Рекомендации по подключению к сети — вилка 32А 3Р+N+E (IEC 60309)
- Габаритные размеры (ДхШхВ) 1730x1125x544 мм



### *Дополнительная информация*

Подставка для печи в комплект поставки не входят и поставляется отдельно. Конструкция подставки и печи позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга.

177917 RL009251, Подставка под конвейерную печь RoboChef 480

178908 RL010131 Зонт для конвейерной печи RoboChef 480

