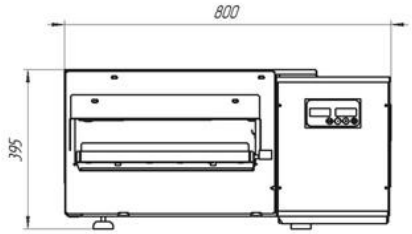
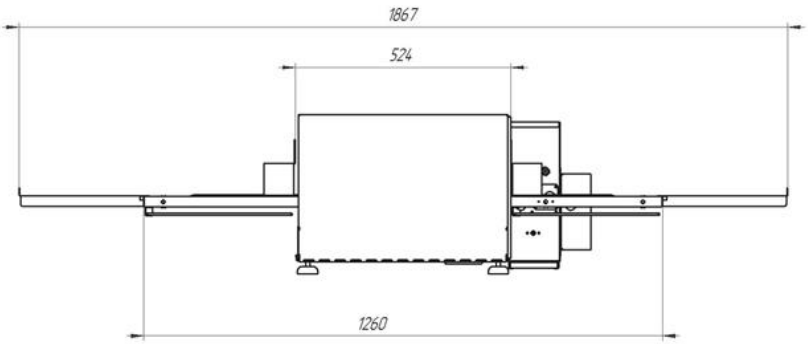
Настольная электрическая конвейерная печь «Вулкан-Heidebrenner» тип ETP «Марсили»







Технические характеристики

Габариты (шхгхв), мм	800x1260(1867)x395*
Ширина конвейера, мм	410
Обороты гидромотора, об/мин	2700
Мощность, кВт	6
Напряжение, В	380
Ампер	27
Гц	50
Фаза	3
Количество проводов	5

**В скобках указана глубина устройства со съемными полками.*

Программирование режимов работы печи

Нажимая кнопку «M», выберите одну из 3-х ячеек памяти 4 (рис.1), которую хотите заполнить. Выбранная ячейка будет подсвечиваться.
С помощью кнопок «+» или «–» установите необходимую температуру приготовления продукта, она будет отображаться на дисплее 2 (рис.1).
Далее нажмите кнопку «S» и перейдите к установке времени. С помощью кнопок «+» или «–» установите необходимое время приготовления продукта, оно будет отображаться на дисплее 1 (рис.1).

Изменение направления движения конвейерной ленты
Чтобы изменить направление движения, нажмите и удерживайте кнопку изменения направления движения ленты.
После отпускания кнопки конвейер продолжит двигаться в стандартном направлении.

Выключение печи
Для выключения печи удерживайте кнопку «S» в течение 3 секунд.
Печь оборудована таймером с 30-минутным периодом охлаждения. После выключения устройства двигатель вентилятора продолжает работать в течение 30 минут, по окончании этого периода он автоматически выключается.

Информация по эксплуатации

Принцип работы данной печи основан на распределении высокоскоростных потоков горячего воздуха над продукцией. Поскольку источником тепла является воздух, печь подходит для приготовления даже нежных продуктов. По сравнению с обычными и конвекционными печами время приготовления продукта в печи «Марсили» может быть до 4 раз меньше. На время приготовления влияют несколько факторов, например, температура и скорость движения конвейера.