RoboLabs
Incredible machines for funfood & fastfood

160380 RoboChef Печь для пиццы конвейерная, электрическая, до 130шт/ч по 30 см

Общее описание

Печь RoboChef конвейерная, электрическая с электронным управлением, сенсорный 4,3” цветной экран. Блок управления установлен по правую сторону. Возможна эксплуатация конвейерной сетки как слева направо, так и справа налево.

Высокая производительность печи достигается благодаря применению ипиджментной системе 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 445 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 способами подвода тепла, а за счет движения продукта конвейером обеспечивается идеальная равномерность нагрева. Печь имеет интеллектуальное управление печи, которое поддерживает равномерную температуру при разной загрузке камеры.

Спереди печи имеется дверца со смотровым окошком, позволяющим производить загрузку продукта в середину камеры. Конструкция печи позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная.



Технические характеристики

Производительность до 70 пицц в час (по 40 см) или 130 пицц в час (по 30 см)

Температура внутри камеры до 315°C

Время прохождения до 30 минут

Ширина конвейерной ленты 800 мм

Длина рабочей камеры 1000 мм

Конструкция изготовлена из нерж. стали AISI 430

Напряжение 400 В, 50Гц

Номинальная мощность 27800 Вт

Энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 300*C – не более 12500 Вт*ч

Рекомендации по подключению к сети — вилка 63A 3P+N+E (IEC 60309)

Габаритные размеры (ДхШхВ) не более 1920x1600x535 мм

Дополнительная информация

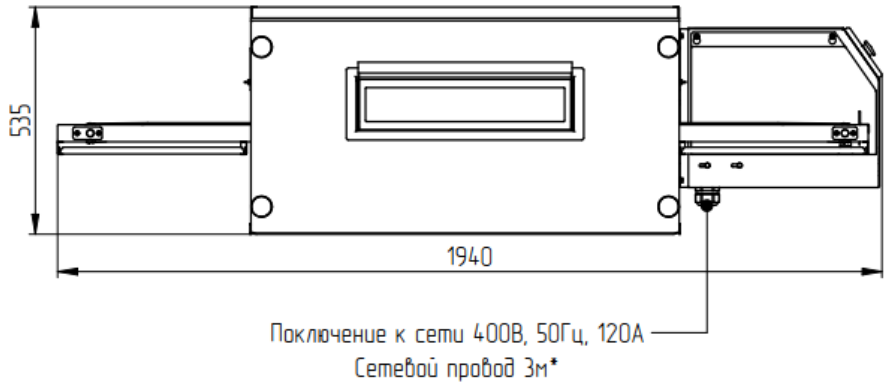
Подставка, крышка для печи и вытяжной зонт в комплект поставки не входят и поставляются отдельно.

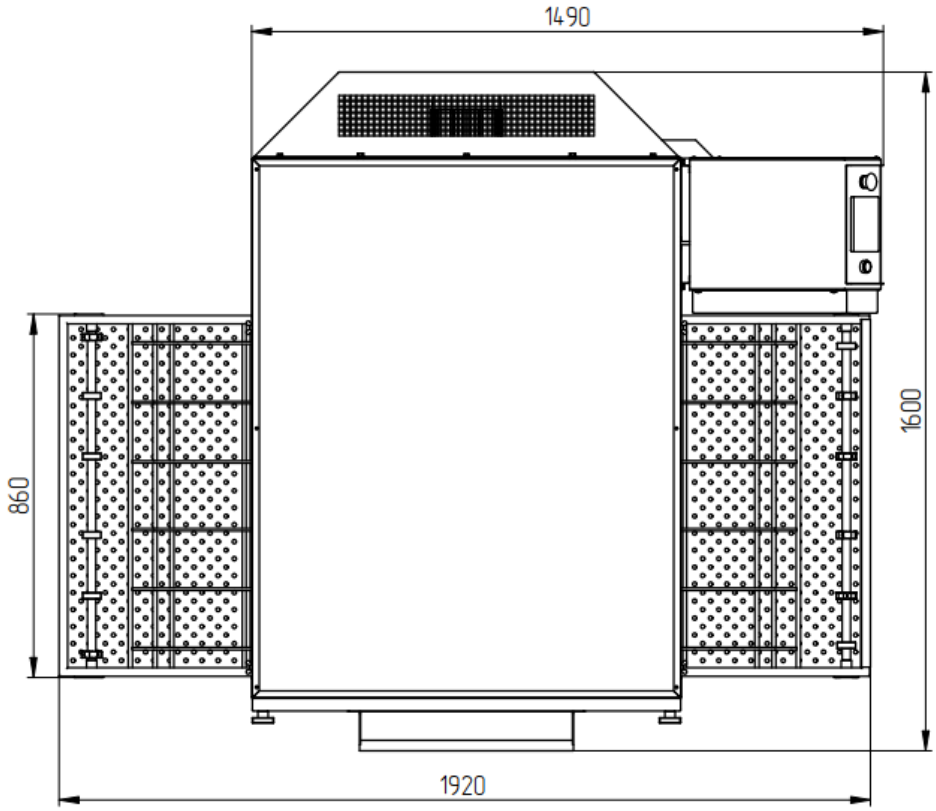
160381 RL907021 Крышка верхняя для конвейерной печи RoboChef

160382 RL907022 Подставка под печь конвейерную RoboChef

160383 RL907023 Зонт для конвейерной печи RoboChef

При установке печей друг на друга между печками не должно быть крышки.





Установка двух печей друг на друга на подставке 160382 с зонтом 160383

