Электрические пароконвектоматы ПР

Описание:

Инжекторные Пароконвектоматы ПР-04М, ПР-06М, ПР-10М предназначены для приготовления гастрономических блюд в сфере общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), а также для выпечки хлебобулочных изделий. Пароконвектомат используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.



Основными преимуществами пароконвектоматов серии ПР являются:

- универсальная структура направляющих:
в жарочную камеру возможна загрузка противней 600х400 либо гастроемкостей GN 1/1 для выпекания и гастрономии.

- увеличенное расстояние между направляющими:
модели ПР-04М 75мм., у моделей ПР-06М, ПР-10М - 80мм обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха необходимую для качественного выпекания и позволяет загружать больше продукта на каждый уровень.

- три регулируемые скорости вентилятора:
приготовление полного спектра кондитерских деликатных изделий (бисквит, бизе, эклеры) без потери качества.

- регулируемая заслонка отвода влаги из жарочной камеры

Пароконвектомат состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры пароконвектомата установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели. В пароконвектомате ПР-04М установлен один электродвигатель и один ТЭН, в пароконвектомате ПР-06М установлены два электродвигателя и два ТЭНа, а в ПР-10М установлены три электродвигателя и три ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.







Наименование параметра	ПР-04М	ПР-06М	ПР-10М
Тип управления	Механический		
Способ образования пара	Инжектор		
Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	6,35	10,7	15,95
Номинальное напряжение, В	400		
Напряжение на нагревательных элементах, В	230		
Род тока	3N~		
Номинальная частота тока, Гц	50		
Количество уровней пароконвектомата, шт	4	6	10
Расстояние между уровнями, мм	75	80	
Тип устанавливаемой емкости	Противень 600х400, Гастроемкость GN 1/1		
Внутренние размеры камеры, мм	660х480х370	660х480х560	660х480х930
Диапазон регулирования температуры печи,^{0}С	45-270±10		
Количество ТЭНов, шт.	1	2	3
Количество вентиляторов, шт.	1	2	3
Количество скоростей вентилятора, шт.	3	3	3
Количество ламп освещения, шт.	1	2	2
Регулировка заслонки осушения камеры	да		
Автоматический реверс вентиляторов	да		
Габаритные размеры, мм	922х890/950х645	922х890/950х835	922х890/950х1205
Масса, кг не более	98	120	160