

Электрическая цифровая настольная печь с конвейерной подачей Countertop Impinger® (CTI)

Модель

- | | | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 2501 | <input type="checkbox"/> 2501-001* | <input type="checkbox"/> 2502 | <input type="checkbox"/> 2502-001* | <input type="checkbox"/> 2504 |
| <input type="checkbox"/> 2505 | <input type="checkbox"/> 2508 | <input type="checkbox"/> 2509 | <input type="checkbox"/> 2510 | <input type="checkbox"/> 2512-000-E |

*Более медленная/тихая модель



На рисунке приведена модель с конвейером размером 31" (787 mm)

Стандартные функции:

- Система AIR IMPINGEMENT подаёт под давлением горячий воздух, который мелкими струями окружает обрабатываемый продукт. Это позволяет осуществлять нагрев, приготовление, выпечку и поджаривание продуктов в два-четыре раза быстрее чем при использовании обычных печей, в зависимости от продукта.
- Равномерный нагрев/приготовление пищевых продуктов позволяет выбрать режим быстрой выпечки при различных температурах.
- Безопасное движение продуктов по конвейеру является однозначным преимуществом по сравнению с порционными печами, поскольку необходимость в постоянном наблюдении отпадает.
- Печь оснащена автономной системой подогрева.
- Конвейер может двигаться в обратном направлении.
- Нажимные кнопки удобны в обращении и позволяют оператору легко поменять программу или поменять параметры.

Спецификации:

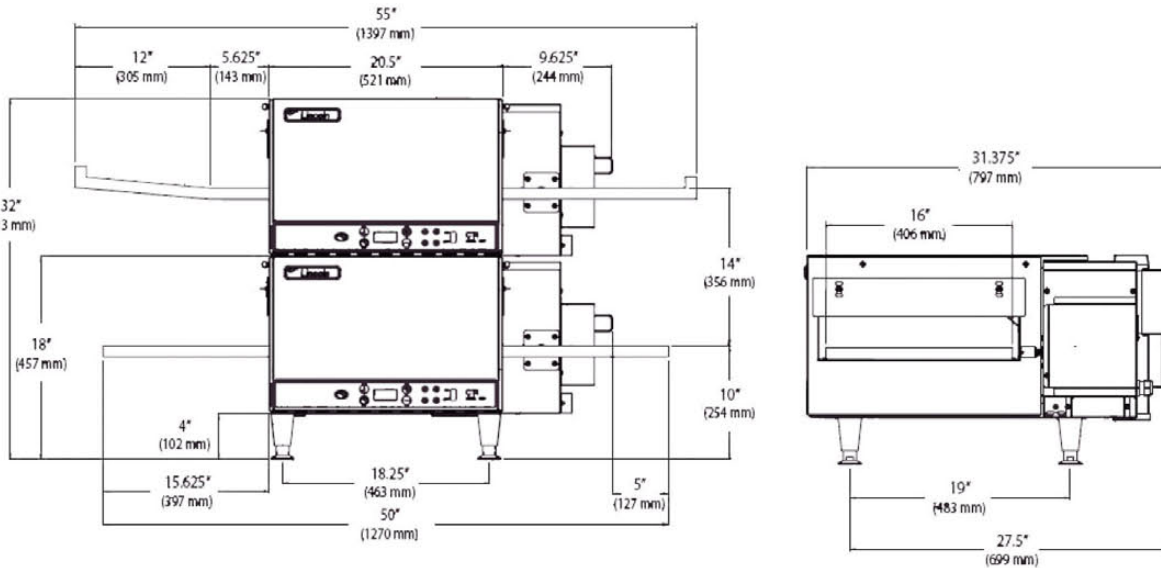
Электрическая печь является автономной, оснащена конвейером и допускает установку печей в два уровня. Она предназначена для размещения на столе и должна устанавливаться на ножки размером 4" для обеспечения надлежащего охлаждения. Диапазон температур составляет 90°F (32°C) - 600°F (315°C). Скорость конвейера подстраивается под время выпечки от 30 секунд до 15 минут. Конвейер и воздухораспределительная гребёнка (air distribution fingers) снимаются через панели доступа, расположенные по бокам, что обеспечивает удобство чистки. Стандартная длина конвейера может быть 31", либо 50" (удлинённый вариант). Поддоны под крошки устанавливаются только на удлинённых вариантах конвейера и располагаются под конвейерной лентой вне пекарной камеры.

Цифровые органы управления: органы управления печью расположены на её передней панели и включают в себя выключатель питания, регулятор температуры и скорости конвейера, четыре кнопки меню предварительных настроек, а также цифровой дисплей, отображающий время и температуру.

Конструктивное исполнение: внешняя поверхность выполнена из нержавеющей облицовочной стали №4. Система распределения воздуха состоит из коаксиального вентилятора, приводимого в движение двигателем переменного тока мощностью 1/10 л.с. Нагретый воздух подаётся через четыре распределительных пальца, расположенных в пекарной камере (два над конвейером и два – под ним). На каждом пальце имеется необходимое количество отверстий с тем чтобы создать эффект воздушного удара при попадании на продукты, проходящие через печную камеру на конвейере.

Конвейерная лента сделана из гибкой нержавеющей стали и позволяет разместить изделия шириной до 16" (406 mm). Длина перемещения составляет 31" (787 mm) для стандартного конвейера и 50" (1269 mm) – для удлинённого, который на 20" (508 mm) расположен внутри печной камеры. Конвейер оснащён прямым приводом и приводится в движение двигателем постоянного тока. Предохранители органов управления и воздухоудовки размещены сбоку на коробке управления.




Электрические компоненты:

Для выработки тепла используется один нагревательный элемент мощностью 5600 Ватт. Мощность каждой печи составляет 6 кВт. Печи являются однофазными и выпускаются для работы с напряжением 208 В и 240 В. Печи поставляются с установленным на заводе шнуром и вилкой, соответствующими стандарту NEMA 6-50. Для каждой отдельной печи необходима установка выключателя, рассчитанного на соответствующее напряжение, ток, тип сети (однофазная) и частоту – в соответствии с конкретной моделью (отображается в номере модели).

Вентиляция:

Установка вентиляции рекомендуется, но не является обязательной. Следует руководствоваться местными требованиями. Как указывает Государственное общество защиты от пожаров в документе NFPA 96-1994, таковыми являются "органы, обладающие юрисдикцией".

РАЗМЕЩЕНИЕ:

Печь должна устанавливаться на расстоянии 6" (152 мм) от горючих поверхностей. С обеих сторон должен обеспечиваться зазор в 24" (610 мм) до другого кухонного оборудования. Конвейер удаляется со стороны, на которой расположены органы управления.

Гарантийные обязательства:

В США и Канаде на все установленные новые печи Countertop Impinger (СТ1) дается годовая гарантия (на части оборудования и выполненную работу). Печи, установленные в других странах, кроме Канады и США, имеют годовую гарантию на части оборудования и 90 дней – на выполненную работу.

Testing Agency Listing	Catalog Number	Width (31" Conveyor)	Width (50" Conveyor)	Depth	Height Single Stack	Height Double Stack	Input Rate	Volts	Amps	Phase	Hz
NSF/UL/CUL	2501	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	208	27	1	60
NSF/UL/CUL	2501-001*	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	208	27	1	60
NSF/UL/CUL	2502	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	240	24	1	60
NSF/UL/CUL	2502-001*	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	240	24	1	60
NSF	2504	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	240	25	1	50
NSF	2505	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	380/220	16	1	50
NSF	2508	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	380/220	9	3	50
NSF	2509	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	415/240	8	3	50
NSF	2510	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	220	28	1	60
NSF/CE	2512-000-E	35 ³ / ₈ " (899 mm)	50" (1270 mm)	31 ¹ / ₄ " (797 mm)	18" (457 mm)	32" (813 mm)	6 kW	400/230	19	3	50

ПРИМЕЧАНИЕ: возможны изменения в спецификации без уведомления об этом. *Обозначает модель с более медленной выпечкой/более тихой работой. В двухуровневых печах каждая печь должна подключаться к сети отдельно с тем, чтобы работать в соответствии со своей номинальной мощностью. Каждая печь должна иметь свой отдельный нейтральный провод. Заявка на патент США подана.