

Euromat 64 S/L

Niezawodny piec sklepowy

- * Łatwy w obsłudze, łatwy w czyszczeniu
Optymalne podświetlenie dzięki oświetleniu LED



PIEC KONWEKCYJNY

- **KOMORA PIECA:** Zaokrąglone narożniki i wyjmowane elementy wewnętrzne umożliwiają łatwe czyszczenie. Załadunek poprzeczny gwarantuje prostą obsługę
- **OŚWIETLENIE:** Nowe oświetlenie LED pozwala w optymalny sposób zaprezentować wyroby i zachęcić klientów do ich zakupu
- **CYRKULACJA POWIETRZA:** Możliwość inteligentnego sterowania z zastosowaniem 8 prędkości wentylatora prawo- i lewobieżnych, zapewniających perfekcyjny efekt pieczenia.
- **ZAPAROWANIE:** Szybsze generowanie pary przy odpowiedniej ilości pary dla każdego wypieku.
- **CZYSZCZENIE:** Opcjonalny automatyczny system czyszczenia ProClean lub ProClean365 do czystego piekarnika. Łatwe, beznarzędziowe otwieranie zewnętrznych drzwi, umożliwia pełną przejrzystość
- **SZYBA TERMODYN:** Ograniczone ciepło odbite, chłodne drzwi zewnętrzne i mniejsze zużycie prądu przekładają się na ograniczenie kosztów i zwiększenie bezpieczeństwa
- **ZŁĄCZE USB:** Możliwość bezpośredniego wgrania programów pieczenia i logo
- **WNET:** Połączenie w sieć pieców we wszystkich fi liach
- **IBC:** Parametry pieczenia dzięki czujnikom są dopasowywane w pełni automatycznie do ilości wyrobów w piecu. Niezmienna jakość i optymalne wykorzystanie energii (opcja)

OPCJE

Czyszczenie	ProClean/LiquidClean/kombinacja ProClean + LiquidClean/ProClean365
Modułowa budowa	Możliwość zwiększenia wydajności w dowolnym momencie
Drzwi	Prawe lub lewe, blokada bezpieczeństwa
System zaparowania	Zaparowanie rurowe, kaskada pasywna
Design	Nostalgia lub stal szlachetna
Rozwiązanie sieciowe	Wnet

MOŻLIWOŚCI KOMBINACJI

- Ze wszystkimi piecami sklepowymi Euromat 64
- Modułowy piec piekarski Ebo
- Okap wraz z kondensatorem pary i czujnikiem Sensor Control w pełni automatyczny
- Podstawa na kółkach lub na stopkach
- Higieniczna garownia na kółkach lub stópkach
- Element pośredni
- System załadunkowy

STEROWANIE

IS 600 E



- Pokrętko
- Kolorowe piktogramy (wyświetlanie piktogramów + tekst)
- 32 języki i symbole
- Dźwięk dzwonka wgrany jako plik .wav
- Ustawienie czasu co do sekundy
- Optymalne parametry wypiekowe dla każdego produktu
- Proste programowanie ręczne lub przez port USB
- 200 programów, każdorazowo z 20 krokami
- Funkcja AutoStart, programowalne uruchomienie z opóźnieniem
- 8 prędkości wentylatora

CZYSZCZENIE

ProClean

System samooczyszczania z wkładem do czyszczenia i płukania



ProClean365

W pełni automatyczny system czyszczenia z pojemnikiem na detergent, który zapewnia płyn czyszczący i jest uzupełniany co roku podczas konserwacji.



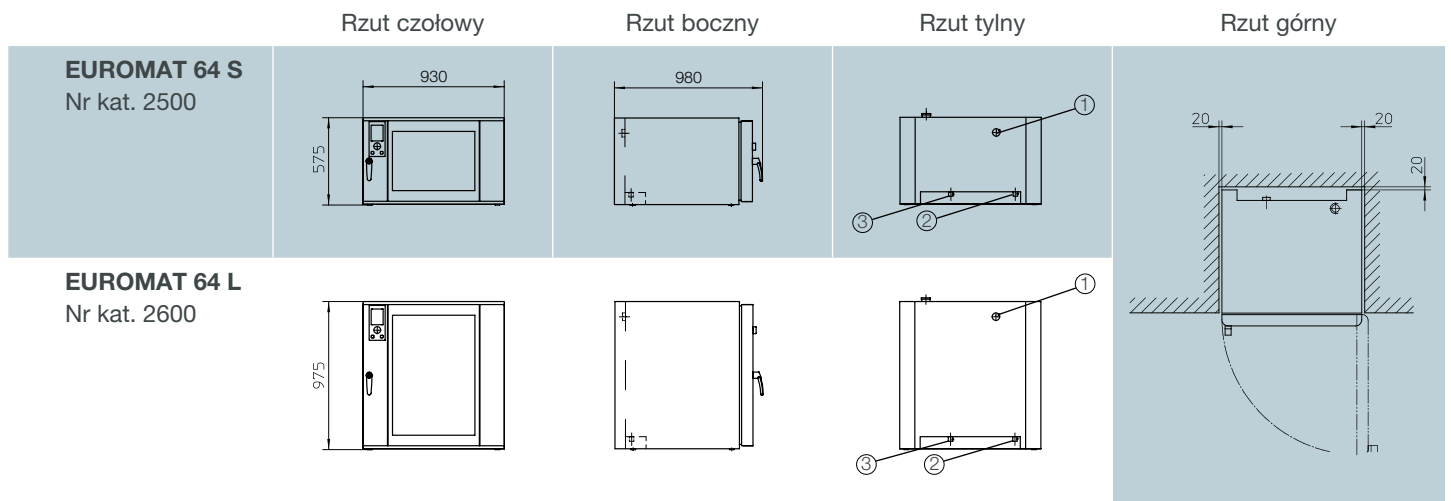
DANE TECHNICZNE

	EUROMAT 64 S Nr kat. 2500	EUROMAT 64 L Nr kat. 2600
Liczba blach, blachy x wymiar blachy (mm)	4/5 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Odległość pomiędzy blachami	100/80	100/80
Wymiary zewnętrzne (sz. x gł. x wys. w mm)* z ProClean	930 x 1020 x 575 930 x 1020 x 695	930 x 1020 x 975 930 x 1020 x 1095
Parametry przyłączeniowe		
Zasilanie	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz
Pobór prądu	13,6 A	27,0 A
Moc przyłączowa	9,4 kW	18,7 kW
Masa (kg)		
z zaparowaniem kaskadowym	120	180
z zaparowaniem rurowym	110	160
Rodzaj zaparowania		
Kaskada (pasywna)	Opcja	Opcja
Rura zaparowania	Seria	Seria
Ciśnienie wody (kPa)	150 – 600	150 – 600

Pojemność produktu na blachę (np. bułki cięte): 15 dla ciasta świeżego. 18 dla podpieczonych porcji ciasta.

*z orurowaniem

RYSUNKI TECHNICZNE



1 wylot powietrza 80 mm 2 przyłącze prądu 3 przyłącze wody 3/4"



Dysza zaparowania



Zaparowanie kaskadowe



Komora pieczenia



Automatyczny system czyszczenia ProClean



Szyba uchylna



W pełni automatyczny system czyszczenia ProClean365