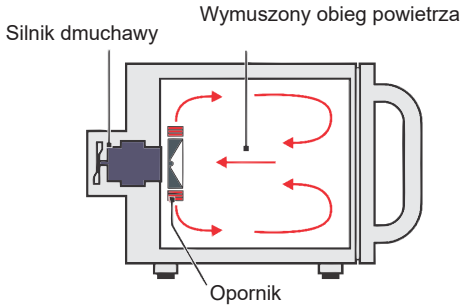
MINICONV CLASSIC PROGRAMOWALNY

Piec konwekcyjny







MODEL

- Miniconv Classic Programmable - Four (4) - Baking Sheets 35cm x 35cm

ZASTOSOWANIA

- Dla piekarni, kawiarni, barów szybkiej obsługi, sklepów całodobowych i obiektów gastronomicznych, które chcą świadczyć usługi o każdej porze.

FUNKCJE

- Przechowuje 100 przepisów, każdy z maksymalnie 4 krokami, plus krok podgrzewania wstępnego;
- Połączenie USB do importowania i eksportowania przepisów;
- Regulowana temperatura od 30°C do 230°C;
- Wykonany ze stali nierdzewnej;
- Regulowane nóżki;
- Trójstopniowa para generowana przez wtrysk wody na początku kroku. Maksymalna temperatura wtrysku 230°C;
- System wymuszonej konwekcji powietrza o wysokiej wydajności;
- Funkcja: Konwekcja wyłączona w celu zatrzymania turbiny;
- Oświetlenie komory;
- Podwójnie hartowane i składane drzwi umożliwiające łatwe czyszczenie;
- Możliwość układania w stosy: maksymalnie 1 sprzęt (1 + 1);
- Efektywne wykorzystanie energii;
- 1 rok gwarancji na części i robociznę (z wyjątkiem zużycia).

AKCESORIA W ZESTAWIE

- Cztery blachy do pieczenia 35 cm x 35 cm.

AKCESORIA OPCJONALNE

- Podstawa



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

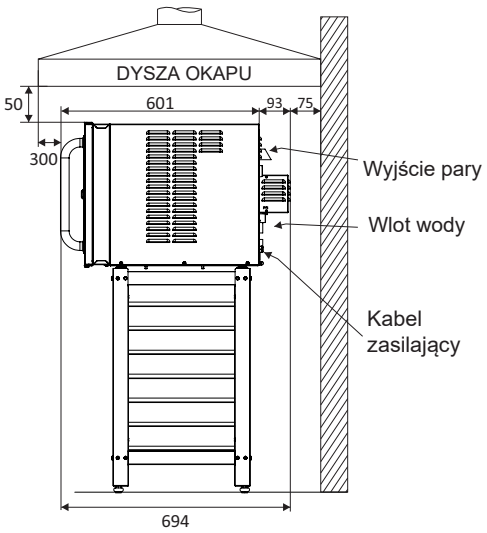
PRÁTICA

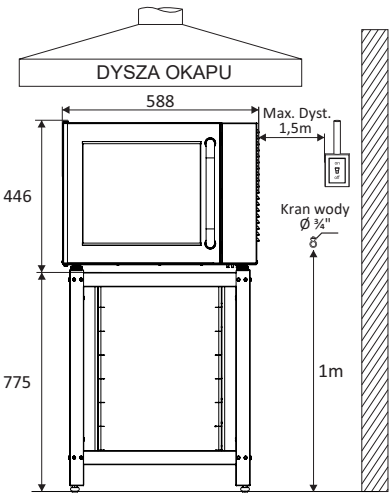
GASTRO ECONOMY

MINICONV CLASSIC PROGRAMOWALNY

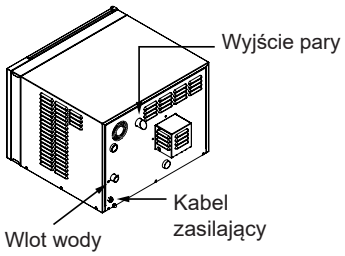
Piec konwekcyjny

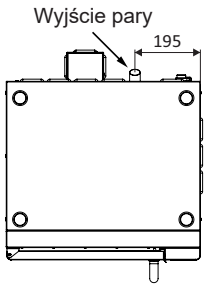
INSTALACJA





Uwaga: wymiary podane w milimetrach.





OGÓLNE INSTRUKCJE

Zalecamy użycie okapu w celu wychwytywania oparów powstających podczas pieczenia w piekarniku.

Okap musi znajdować się na wysokości co najmniej 5 cm nad sufitem piekarnika i wystawać 30 cm poza przednią powierzchnię piekarnika, aby opary wydobywające się z wylotu pary i otworu drzwi były wychwytywane przez okap. Sprawdź NBR 14518:2020 pod kątem rozmiarów okapu.

Nie zalecamy umieszczania go w pobliżu kuchenek, frytkownic, patelni i innych urządzeń, które wydzielają tłuszcz, dym i ciepło.

Zainstaluj w miejscu równym i wentylowanym. Nieprawidłowy montaż może unieważnić gwarancję.

SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA

Upewnij się, że parametry elektryczne sieci energetycznej budynku są zgodne ze specyfikacją techniczną znajdującą się na etykiecie danych znajdującej się na tylnym panelu urządzenia. Gniazdo powinno znajdować się nie dalej niż 1,5 m od urządzenia.

Ta wtyczka musi być podłączona do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

W przypadku zwarcia elektrycznego, prawidłowe uziemienie urządzenia zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym poprzez uziemienie prądu elektrycznego.
Struktura sieci energetycznej budynku jest odpowiedzialnością klienta.

Model	Napięcie (V)	Faza	Częst. (Hz)	Moc (kW)	Circuit Breaker (A)	Kabel (mm²)	Socket
Miniconv Classic Prog.	220	Pojed.	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+E)
	230	Pojed.	50/60	2.8	16	3x1.5	16A (2P+E)

SPECYFIKACJA HYDRAULICZNA

Przyłącze wody BSP 3/4".

Dokręcaj połączenia hydrauliczne ręcznie, nie używaj narzędzi.

Zalecamy oryginalny 3M filtr (nie zawarty w zestawie) w celu zmniejszenia twardości wody.

Za dobrą jakość wody odpowiada klient i musi ona spełniać następujące wymagania:

- PH czynnik: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Krzemionka <13ppm
- Chlorek <25ppm
- Wolny chlorek <0,1 ppm
- Ciśnienie: 5 do 15 m/H O2
- Zasadowość: 50–100 ppm
- Twardość: 50–100 ppm (3 <6 gpg)

WYMIARY

Model	Wymiary produktu				Wymiary produktu w opakowaniu			
	Wys.	Szer.	Głęb.	Waga (kg)	Height	Width	Depth	Weight (kg)
Miniconv Classic Prog.	446	586	694	32	490	650	740	34

Odległość między blachami do pieczenia	70mm
Capacity: Miniconv Classic Programmable	4 Baking Sheets 35cm x 35cm

Minimalne odległości wentylacyjne			Przenoszenie sprzętu na odległość w celu konserwacji		
Lewa strona	Tył	Prawa strona	Lewa strona	Tył	Prawa strona
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm