

PFEN064

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА - 6 X EN1 (400 X 400) -
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", с сенсорным выбором функций. Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.

Характеристики



СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек



AUTOCLIMA

Автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.



7-ДЮЙМОВЫЙ ЦВЕТНОЙ ЭКРАН

Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", расположенный на панели двери.



СИНХРОНИЗАЦИЯ

Синхронизация устройств, подключенных к одной учетной записи (патентовано).



КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ЯДРА

Контроль температуры в середине продукта датчиком с 4 точками считывания, Ø 3 мм. (Опциональное оборудование)



ВЕНТИЛЯТОР С 2 СКОРОСТЯМИ

Пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции.



WI-FI СОЕДИНЕНИЕ

Благодаря стандартному соединению WI-FI, PUFF по праву входит в число оборудования в рамках концепции «Индустрия 4.0». Таким образом, вы можете получить доступ к облачному хранилищу Lainox Nabook, вашему виртуальному помощнику, который поможет вам организовать работу на кухне и управлять ею, полностью и бесплатно.



УДАЛЕННЫЙ СЕРВИС

Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами LAINOX.

Вместимость

Вместимость	6 x EN1 (600 x 400)			
Расст. между направл.	mm	90	inch	3.5
блюд - круассанов	n.	84 / 112		

Размеры

Ширина	mm	777	inch	30.6
Глубина	mm	744	inch	29.3
Высота	mm	887	inch	34.9
Ширина упаковки	mm	910	inch	35.8
Глубина упаковки	mm	865	inch	34.1
Высота упаковки	mm	1050	inch	41.3
Вес Нетто	kg	90	lbs	198.5
Вес брутто	kg	102	lbs	224.9
Объем	m3	0.51	ft3	18.0
Ширина варочного отсека	mm	645	inch	25.4
Глубина варочного отсека	mm	455	inch	17.9
Высота варочного отсека	mm	585	inch	23.0

Электропитание

Напряжение	3-AC 230 V 3N-AC 400 V			
Электрическая мощность	A	18		
Частота	Hz	50		
Общая электрическая мощность	kW	12.5		
Дифференциальный выключатель	RCD cl. B			

Гидравлические подключения

Вход для холодной воды	ø	3/4	
Вход для умягченной воды	ø	3/4	
Мин. давление	bar	2	
Макс. давление	bar	5	
Мин. подача воды	Lt	10	
Наклон системы слива		4°	
Слив - ø	mm	40	inch 1.6

Качество воды

Жесткость воды для подключения парогенератора	°dh / ppm	6° / 9° fH	
Значение PH	Ph	> 7,5	
Cl (хлорид) - макс.	mg / l	30	
Cl2 (свободный хлор)	mg / l	0,1	
Fe (железо)	mg / l	0,1	
NH2Cl (монохлорамин)	mg / l	0,2	
Макс. температура холодной воды	°C	30	°F 86.00
Макс. температура умягченной воды	°C	50	°F 122.00
Электропроводность	µS	50 - 200	

Выбросы

Скрытая теплота	W	2250	
Ощущаемая теплота	W	1500	
Макс. температура сливаемой жидкости	°C	85	°F 185.00
Уровень шума	db	<50	

Специальные напряжения и частоты по запросу

TS-ICE-071E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-ICE-071E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-ICE-071E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-ICE-071E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-ICE-071E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-ICE-071E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-ICE-071E-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-ICE-071E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 30°C до 260°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированная от 30°C до 260°C.
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.
- MULTILEVEL PLUS - Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность (запатентовано).
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ и J1T.
- Режим программирования: возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.
- ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOO К ОБЛАЧНОМУ ХРАНИЛИЩУ LAINOX (ЗАПАТЕНТОВАНО) - WI-FI ИЛИ ETHERNET

- Wi-Fi соединение. Совместимость со стандартом IEEE 802.11g (2,4 гГц).
- Доплата за подключение к сети Ethernet (опционально).
- Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами LAINOX.
- Непрерывный мониторинг протоколов ХАССП, в том числе удаленно, через портал Nabook.
- Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному "Облачному" аккаунту (запатентовано).
- Составление списка выгружаемых рецептов с возможностью экспорта в форматах Word.
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции.
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов; персонализированная компоновка информации, выводимая на печать.
- Прямой доступ кулинарного аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания (запатентовано).
- Создание рецептов со списком ингредиентов, пошаговым порядком приготовления и вложенными иллюстрациями.
- Система автоматического обновления программного обеспечения.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Система контроля состояния внешнего умягчителя воды (умягчителя воды- опционально).
- Светодиодное освещение рабочей камеры с низким энергопотреблением. Оптимальный обзор во всех точках рабочей камеры. Нейтральная подсветка рабочей камеры, не изменяющая исходные цвета продукта.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (щупом опционально).
- EcoVarog - С данной системой становится возможным значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.
- EcoSpeed - В зависимости от количества и типа продуктов пароуонвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств.
- Подготовка для системы оптимизации потребления электроэнергии SN (факультативно).
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки.
- USB-порт для скачивания данных протоколов ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Прерывистая скорость для особых программ приготовления.
- Функция отложенного старта.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню.
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердцевине продукта, система DELTA T.
- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Два входных штуцера подачи умягченной и хододной воды.
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата.
- Новый адаптивный уплотнитель двери аппарата в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины, легко заменяемый.
- Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса изгиба для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для легкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором.
- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности.
- Открывающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов.
- Дверь с распашным замком.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ

- Моментальный вывод в режиме ICS графика протоколирования НАССР.
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления.
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название.
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "One Touch".
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на рабочий стол аппарата самые часто используемые рецепты.

РАБОТА ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Механический микровыключатель двери.
- Вентилируемая система охлаждения компонентов электрического отсека, с электронной системой индикации превышения температуры.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Предохранительное термореле двигателя.
- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Легкая наружная очистка благодаря идеально гладким поверхностям из нержавеющей стали и стекла и классу защиты от водяных струй IPX4.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (ручной душ не входит в комплект).
- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой (Жидкое моющее средство CombiClean Boosted в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплект входит CombiBlue, щелочное дезинфицирующее средство для запуска профессиональных печей - 990 г).
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Ополаскивание - Мягкая мойка - Интенсивная мойка - Очень интенсивная мойка - Очень интенсивная ECO мойка - GRILL.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Сертификация по качеству ISO 9001 / безопасности ISO 45001 / экологичности ISO 14001.
- Процент утилизации продукта: 90%.
- 100 % перерабатываемая упаковка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Аппарат может быть переоснащен для следующего напряжения: 3-AC 230 V. Только для электрических моделей.
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- USB-соединение
- Wi-Fi соединение. Совместимость со стандартом IEEE 802.11g (2,4 ГГц)
- Перегородки держатели лотков
- Система автоматической мойки

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

PPS: ДВЕРЦА С ПРАВЫМИ ПЕТЛЯМИ

PETH: Доплата за подключение к сети Ethernet

SN: ДОПЛАТА ЗА ОПТИМИЗАЦИЮ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ. ТОЛЬКО ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ

SLCV: SMART CHEMICAL CONTROL - ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

DSP: ЗАЩИТА ДИСПЛЕЯ-ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

SSPE064: ДОПЛАТА ЗА СЪЕМНУЮ КОНСТРУКЦИЮ, ВЕРСИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА SPE064 + РАМА ДЛЯ ВСТАВКИ RTL640

SPPE764: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 7 x EN1 (600 X 400) - PPE764

SPPE864: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 8 x EN1 (600 X 400) - PPE864

SIGP716: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 7 x GN1/1 или EN1 (600 X 400) - IGP716

BPK: ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫТЯЖКИ

PSC04: МНОГОТОЧЕЧНЫЙ МУЛЬТИЦУП. Ø 3 MM

PSA01: Одноигольчатый стержневой зонд Ø 1 mm



D	Ø40 [1.6]
V	80X40 [3.1X1.6]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

LAINOX

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



RU  5/5