

PFEN084

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА - 8 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	8 x EN1 (600 x 400)			
Расст. между направл.	<i>mm</i>	90	<i>inch</i>	3.5
блюд - круассанов	<i>n.</i>	120 / 160		

Размеры

Ширина	<i>mm</i>	777	<i>inch</i>	30.6
Глубина	<i>mm</i>	744	<i>inch</i>	29.3
Высота	<i>mm</i>	1097	<i>inch</i>	43.2
Ширина упаковки	<i>mm</i>	910	<i>inch</i>	35.8
Глубина упаковки	<i>mm</i>	865	<i>inch</i>	34.1
Высота упаковки	<i>mm</i>	1265	<i>inch</i>	49.8
Вес Нетто	<i>kg</i>	104	<i>lbs</i>	229.3
Вес брутто	<i>kg</i>	117	<i>lbs</i>	258.0
Объем	<i>m3</i>	0.63	<i>ft3</i>	22.2
Ширина варочного отсека	<i>mm</i>	645	<i>inch</i>	25.4
Глубина варочного отсека	<i>mm</i>	455	<i>inch</i>	17.9
Высота варочного отсека	<i>mm</i>	795	<i>inch</i>	31.3

Электропитание

Напряжение	3-AC 230 V 3N-AC 400 V		
Электрическая мощность	A	22	
Частота	Hz	50	
Общая электрическая мощность	kW	14.5	
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	<i>°dh / ppm</i>	6° / 9° fH		
Значение PH	<i>Ph</i>	> 7,5		
Cl (хлорид) - макс.	<i>mg / l</i>	30		
Cl2 (свободный хлор)	<i>mg / l</i>	0,1		
Fe (железо)	<i>mg / l</i>	0,1		
NH2Cl (монохлорамин)	<i>mg / l</i>	0,2		
Макс. температура холодной воды	<i>°C</i>	30	<i>°F</i>	86.00
Макс. температура умягченной воды	<i>°C</i>	50	<i>°F</i>	122.00
Электропроводность	<i>µS</i>	50 - 200		

Выбросы

Скрытая теплота	<i>W</i>	2610		
Ощущаемая теплота	<i>W</i>	1740		
Макс. температура сливаемой жидкости	<i>°C</i>	85	<i>°F</i>	185.00
Уровень шума	<i>db</i>	<50		

Специальные напряжения и частоты по запросу

TS-ICE-101E-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-ICE-101E-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-ICE-101E-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-ICE-101E-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-ICE-101E-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-ICE-101E-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-ICE-101E-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-ICE-101E-C60	3-AC 400 V - 60 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 пароуловкомат 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

SSPE084: ДОПЛАТА ЗА СЪЕМНУЮ КОНСТРУКЦИЮ, ВЕРСИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА SPE084 + РАМА ДЛЯ ВСТАВКИ RTL640

SPPE964: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 9 x EN1 (600 X 400) - PPE964

SPPE1064: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 10 x EN1 (600 X 400) - PPE1064

SIGP116: ДОПЛАТА ЗА ПЕРЕГОРОДКИ ДЛЯ ЛОТКОВ - 10 x GN1/1 или EN1 (600 X 400) - IGP116

BPK: ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫТЯЖКИ

PSC04: МНОГОТОЧЕЧНЫЙ МУЛЬТИЦУП. Ø 3 MM

PSA01: Одноигольчатый стержневой зонд Ø 1 mm



D	Выход для жидкости	E	Вход для электрического кабеля питания	W1	Вход для обычной воды	W2	Вход для умягченной воды
V	Кнопки выхода пара и безопасность, датчики камеры		Эксплуатационное содержание				