SET400

Toster przelotowy | opiekacz taśmowy na podczerwień SET400 | 400V

Obróbka termiczna > Tostery, Opiekacze







Opis

- Opiekacz taśmowy na podczerwień do zapiekania oraz podgrzewania potraw gotowych w 50-70%
- Dotykowy panel sterowania z mikroprocesorem pozwala na dokładna kontrolę procesu obróbki termicznej
- Możliwość programowania przepisów, czasu i temperatury
- Fale podczerwieni wytwarzane przez promienniki ogrzewają produkt z zewnątrz, nie nagrzewając przy tym powietrza w komorze
- Obudowa oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Prosty w obsłudze
- Zakres temperatur górnej strefy grzewczej 100°C-600°C
- Zakres temperatur dolnej strefy grzewczej 100°C-500°C
- Możliwość ustawienia czasu od 15 sekund do 5 minut
- Energooszczędny (tryb czuwania)
- System autodiagnostyki

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**586x1560x528**
Wymiary komory [mm]	**736x405x96**
Powierzchnia komory [m²]	**0,30**
Moc [kW]	**8**
Szerokość taśmy [mm]	**381**
Długość taśmy [mm]	**900**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**67**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.