

КЛАСИЧЕСКИ КОНВЕКТОМАТ

модел ECC-615 електрически или GCC-615 газ

Classic Combi Oven – electric or gas



Класически конвектомат модел ECC-615

Конвектоматите ECC-615 / GCC-615 имат капацитет от 6 тави пълен размер дълбоки 2 ½ инча (65 мм) или 6 crosswise тави или скари

Обща информация

Класическите конвектомати на Хени Пени използват нагрятата пара или сухо нагриване, поотделно или в комбинация, за да се постигне идеално приготвяне на широка гама храни.

Предлага четири работни режима и редица вградени функции:

- пара/ влажно нагриване: 86-266°F (30-130°C), като парата може да се впръсква и при висока и при ниска температура
- конвенционално изпичане/ сухо нагриване 86-572°F (30-300°C) електричество 86-482°F (30-250°C) газ
- комбинация сухо/ влажно нагриване 86-482°F (30-250°C)
- ре-термализиране – сухо/ влажно нагриване 86-356°F (30-180°C)

Класическите конвектомати на Хени Пени са „мост“ между конвектоматите с и без бойлер, като ползват патентована система Advanced Steam Technology за ефективно производство на пара. Тази система впръсква голямо количество пара в камерата за готвене, без да изискват поддръжка като при наличието на бойлер.

Моделът включва една термосонда за автоматично измерване на температурата по време на готвене.



Напречно

Надлъжно

Стандартни характеристики

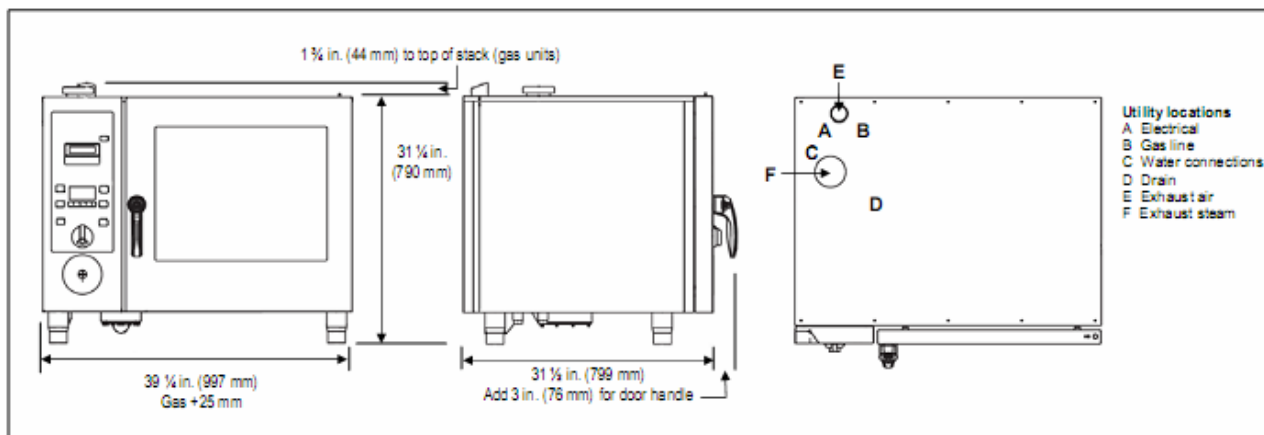
- Advanced Steam Technology за ефективно производство на пара
- Лесен за работа контролен панел с екран, LED изход и икони
- Операторът може да избира предварително зададени програми или въвежда ръчно параметри за готвене.
- вградена система за самоизмиване
- Ръчно впръскване на пара
- Възможност за запаметяване до 3 фази за един работен цикъл .
- Възможност за изписване на температурата в градуси фаренхайт или целзий
- Възможност за избор на скорост на вентилация

- Отстраняване на мазнината без филтри.
- Системата за ретермализиране използва специфични настройки, включително промяна на скоростта на вентилация за по-бързо и ефикасно готвене.
- Камера с облицовка от антикорозионна хром-никелова стомана
- Врата с двойно остъкление и вентилация отзад
- Една термосонда
- Стъгаем душ за лесно почистване
- Вграден сифон за лесно свързване
- Възможност за отложен старт.

Опции и аксесоари

- Система за самопочистване WeaveClean с намалена консумация на вода и препарат
- Crisping Control – система за бързо премахване на влагата при хрупкави продукти
- Напълно изолирана врата с тройно остъкляване
- Мултисензорна термосонда
- Рафтове и етажерки
- Двойно секретно заключване
- Алтернативно напрежение
- Скара за пилета
- Версия за използване в море
- Подвижни решетки или тави
- Бутало за съд с филтри

КЛАСИЧЕСКИ КОНВЕКТОМАТ - модел ECC-615 електрически или GCC-615 газ Classic Combi Oven – electric or gas



Размери

Височина: 31 ¼ инча (790 мм)
 Ширина: 39 ¼ инча (997 мм)
 газ+25 мм
 Дълбочина: 31 ½ инча (799 мм)

Водни връзки:

¾ инча стандартна връзка студена вода
 ¾ инча мека връзка вода
 2 инча (50 мм) канал

Лабораторни сертификати



Необходими отстояния

Отляво 20 инча (500 мм) за сервизен достъп
 Отдясно 2 инча (50 мм) за въздух
 Отзад 2 инча (50 мм) за въздух
 Отпред 28 инча (700 мм) за отваряне на вратата

Мощност

Електрически модел: захранване 10,9 kW
 Газов модел: дебит 37500 BTU/ час
 Връзка R 3/4 “ NPT

Размери опаковано оборудване

Дължина 42 ½ инча (1080 мм)
 Дълбочина 38 инча (962 мм)
 Височина 40 ¼ инча (1022 мм)
 Обем 37 ½ кубични фута (1,06 м³)

Нето тегло 310 либри (140 кг)

Бруто тегло 375 либри (170 кг)

Electrical	Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire
Electric units	208	3	60	10400	32.3	3+G
	240	3	60	10400	28.6	3+G
	400	3	50/60	10400	15.6	3NG
	440	3	60	10400	14.8	3+G
	480	3	60	10400	13.7	3+G
Gas units	120	1	60	800	N/A	1NG
	230	1	50	800	N/A	1NG

Капацитет на тавите

- 6 тави пълен размер с дълбочина 2 ½ in (65 мм), надлъжни или напречни
- 6 crosswise тави или скари, само напречни
- 2 стандартни скари за пилета – 12 пилета на зареждане, надлъжни или напречни
- 4 crosswise скари за пилета – 24 пилета на зареждане, само напречни

Предложени спецификации

- Моделите ECC-615 (електрически) или GCC-615 (газ) позволяват да се избира топлинната обработка между конвекция (топъл въздух), леко и постоянно впръскване на пара или комбинация от двата вида
- LED екран с изписване на време, температура и други данни)
- Възможност за ръчно впръскване на пара
- Степ-функция с възможност за запаметяване до 3 фази за един работен цикъл Система за отвеждане на кондензата през централен канал.
- Вентилация с възможност за смяна на посоката
- Работна камера от безшевна неръждаема стомана, врата с двойно остъкляване, вграден сензор за отворена/затворена врата
- Advanced Steam Technology за ефективно производство на пара
- Максимална работна температура 300°C при електрическите модели и 250°C при газовите, стандартна конвекция, прецизен контрол на температурата
- Възможност за готвене в 6 тави пълен размер с дълбочина 2 ½ in (65 мм).