

# КОНВЕКТОМАТ ТИП СМАРТ КОМБИ

## модел ESC-615 електрически или GSC-615 газ

Smart Combi Oven – electric or gas



Класически конвектомат модел ESC-615

Конвектоматите Smart Combi ESC / GSC-615 имат капацитет от 6 тави пълен размер или 6 crosswise тави или скари



лесен достъп до данните с USB порт

### Обща информация

Конвектоматите от типа Smart Combi на Хени Пени използват нагрятата пара или сухо нагряване, поотделно или в комбинация, за да се постигне идеално приготвяне на широка гама храни.

Предлага четири работни режима и редица вградени функции:

- пара/ влажно нагряване при 86-266°F (30-130°C), като парата може да се впръсква и при висока и при ниска температура

- конвенционално изпичане/ сухо нагряване при 86-572°F (30-300°C) с намаляване на влагата

- комбинация сухо/ влажно нагряване при 86-482°F (30-250°C)

- Ръчен или автоматичен контрол на влажността от 0 до 100%

- ре-термализиране – сухо/ влажно нагряване при 86-356°F (30-180°C)

- Със специално програмиране на вентилацията

Конвектоматите 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.

Операторът може да избира нивото на влажност от 0 до 100%. Цифровият контрол на влажността измерва и поддържа автоматично нивото на влага, впръсквайки пара или отвеждайки я в случай на излишък.

Smart Combi моделите разполагат с широка гама предварително зададени програми за автоматично готвене, които лесно могат да бъдат зададени от оператора.

Моделът включва една термосонда за автоматично сваляне на температурата по време на готвене и стандартен USB порт.

Възможно е поставянето на тави надлъжно или напречно

### Стандартни характеристики

- Патентована технология Advanced Steam Technology за ефективно производство на пара
- Контрол Clima Select позволява настройка на влажността от 0 до 100%
- Clima монитор автоматично замерва и поддържа зададените нива на влага
- Лесен за работа контролен панел с екран, LED изход и икони
- Операторът може да избира предварително зададени програми или въвежда ръчно параметри за готвене.
  - до 99 9-степенни програми
  - избор на категория храна от Smart меню и възможност за готвене по предварително зададена програма
  - възможност за смяна на параметрите по време на работния цикъл

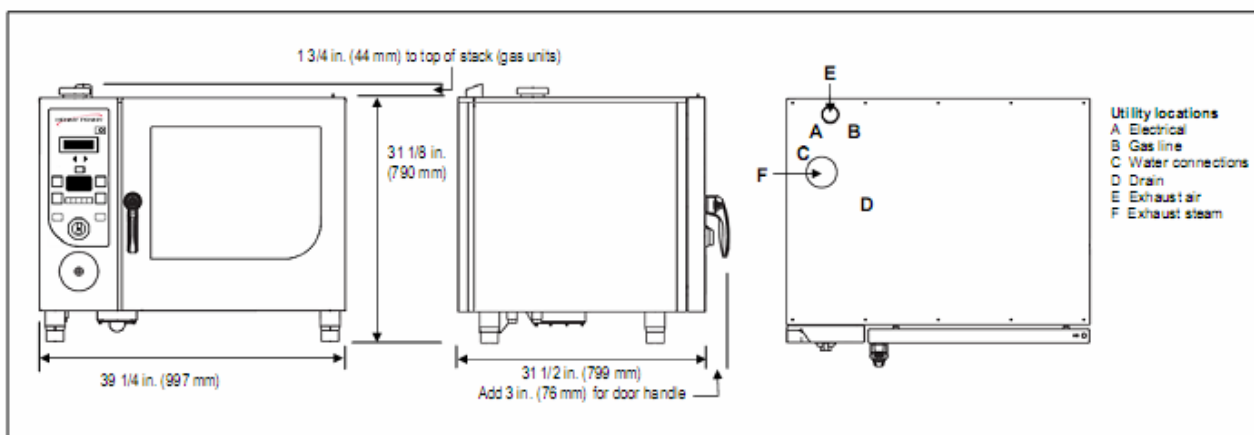
- Обикновен Combi Dial контрол: избор чрез въртене и натиск за потвърждение и пуск
- Възможност за изписване на температурата в градуси фаренхайт или целзий
- Възможност за избор на език за работа и диагностика
- Автоматично обръщане на посоката на вентилация
- Променлива скорост на вентилация в зависимост от търсеното качество на изпичане, ретермализиране и готвене
- Отложен старт на предварителното загряване/ охлаждане
- USB порт позволяващ лесно сваляне на програми, диагностика и съобщения
- Отстраняване на мазнината без филтри.
- Сгъваем душ за лесно почистване

- Патентована система Weave Clean за самопочистване, намаляваща консумацията на вода и почистващи препарати
- Камера с облицовка от антикорозионна хром-никелова стомана
- Външна облицовка от 1 мм хром-никелова неръждаема стомана
- Напълно изолирана врата
- Тройно остъкление за икономия на енергия

### Опции и аксесоари

- Рафтове и етажерки
- Скара за пилета
- Подвижни решетки или тави
- Двойно секретно заключване
- НАССР принтер
- Алтернативно напрежение
- Версия за използване в море

# КОНВЕКТОМАТ ТИП СМАРТ КОМБИ- модел ESC-615 електрически или GSC-615 газ Smart Combi Oven – electric or gas



## Размери

Височина: 31 1/8 инча (790 мм)  
Ширина: 39 1/4 инча (997 мм)  
Дълбочина: 31 1/2 инча (799 мм)

## Водни връзки:

3/4 инча стандартна връзка студена вода  
3/4 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

## Капацитет на съдовете

- 6 тави пълн размер, 2 1/2 инча (65 мм), надлъжно или напречно
- 6 crosswise plus тави или скари, само напречни
- 2 стандартни скари за 6 пилета, 12 пилета на зареждане, надлъжно или напречно
- 4 половин размер crosswise plus скари за 6 пилета, 24 пилета на зареждане, само напречно

## Размери опаковано оборудване

Дължина 42 1/2 инча (1080 мм)  
Дълбочина 37 7/8 инча (962 мм)  
Височина 40 1/4 инча (1022 мм)  
Обем 37 1/2 кубични фута (1,06 м<sup>3</sup>)

**Нето тегло** 310 либри (140 кг)  
**Бруто тегло** 375 либри (170 кг)

## Мощност

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

## Електричество

Volts	Phase	Cycle/Hz	Watts	Amps	Wire
208	3	60	10400	27.5-32.3	3+G
240	3	60	10400	23.8-28.6	3+G
400	3	50/60	10400	15.6	3NG
440	3	60	10400	13.0-14.8	3+G
480	3	60	10400	11.9-13.7	3+G

### Gas models

120	1	60	800	N/A	1NG
230	1	50	800	N/A	1NG

## Предложени спецификации

- Моделите ESC-615 (електрически) или GSC-615 (газ) позволяват да се избира топлинната обработка между конвекция (топъл въздух), леко и постоянно впръскване на пара или комбинация от двата вида
- Advanced Steam Technology за ефективно производство на пара
- Контрол на влагата в камерата от 0 до 100%
- Програмиране чрез SmartMenu икони и LED екран с изписване на време, температура и други данни)
- Вентилация с възможност за смяна на посоката
- Вградена система Auto Shower за измиване
- Вградена система Wave Clean за почистване в стандартно изпълнение.
- Работна камера от безшевна неръждаема стомана, врата с тройно остъкляване и пълна изолация за икономия на енергия
- 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 пълн размер с дълбочина 2 1/2 in (65 мм).
- Система за отвеждане на кондензата през централен канал.