

- הוספה ידנית של אדים.
- אידאלי לאפיה של מוצרים

בקרת טמפ'

- חימום וקירור מקדים של תא הבישול באופן אוטומטי

חיישן נעיצה

- חיישן נעיצה רב נקודתי
- טמפ' מ- 0 עד 99 מעלות צלזיוס
- פיצוי על נעיצה לא טובה של החיישן בגוש הבשר

מניפה

- שינוי כיוון סיבוב אוטומטי לבישול אחיד
- הפחתת מהירות הסיבוב מניפה לשם בישול מוצרים עדינים

תא בישול

- תבנית אקסטרה (6 תבניות GN2/3 במקום 5)
- תא היגייני - תואם NSF

תוכנית לניקוי ידני

- תצוגת התקדמות התוכנית
- ניתנת להפעלה בכל עת
- ניקוז אוטומטי

מבנה התנור

- בנוי לטמפ' עבודה של 30 עד 300 מעלות צלזיוס וכמות אדים מ- 0 עד 100%
- עם פינות עגולות לשם ניקוי קל
- תא בישול פנימי וחיצוני עשוי מפלדת אל חלד AISI 304, BS 304 S15, CrNi 18 10
- דלת התנור מאווררת הכוללת זכוכית פנימית נתיקה, אטם דלת פריק
- פתיחה מהירה של הדלת לשם הפעלה ביד אחת.
- מפסק מגנטי המפסיק את פעולת התנור כולל המאוורר בעת פתיחת הדלת
- ברז ניקוי ידני עם מנגנון החזרה. לשימוש כאשר דלת התנור סגורה
- מסילות לשש תבניות
- תאורת הלוגן לפני התנור
- פליטת גזים לתוך צנרת הניקוז תואם לתקנות המחייבות
- בקרת חיישנים, עיבוי מים דו שלבי
- שתי הזנות למים - האחת למים המרוככים והשנייה למים מקו ההזנה
- תא הפעלה נוח לגישה מהחזית ומהצד
- נבנה בהתאמה לתקן האיכות ISO 9001:2008
- תואם לתקנות הנדסת אנוש

אביזרים אופציונאליים

- ערכה לשני תנורים
- תיעוד נתוני HACCP
- יציאת תקשורת RS232 לשם התחברות למחשב והדפסה
- דלת עם צירים מצד שמאל
- מנדף אינטגרלי
- מעמד
- מתח שונה
- סידרה ימית

סניף דרום
אוסלו 1
שדרות
מספר ספק משהב"ט 83414158
מספר עוסק מורשה 557439270

ריה
60394
פקס: 03-9605348
shaal