

Pećnica konvekcijska električna, BSEV071R

Šifra: **143366**
Model: Smart_071, BSEV071R

Dimenzije: š. 875 x 825 x v. 820 mm
Težina: 117 kg
Broj obroka: 50/120
Snaga ventilatora: 0,5 kW

Snaga: 10,5 kW, AC400V 50Hz

- Pećnica s direktnim naparavanjem i sondom za središte proizvoda.
- Pećnica je opremljena automatskim sustavom pranja.
- Kapacitet: **7 gastro posuda GN1/1.**
- Razmak između vodilica: 70 mm



Načini pripreme hrane

- Automatski s 95 isprobanih i spremljenih recepata, uključujući programe za podgrijavanje na tanjuru ili u posudi.
- Mogućnost pohranjivanja 99 vlastitih programa u automatskom slijedu (do 9 ciklusa), svakom programu moguće je dodijeliti ime.
- Manualni rada s 3 načina rada:
 - konvekcijski način od 30 °C do 300 °C
 - parni način od 30 °C do 130 °C, niska temperatura
 - kombinirani, odnosno konvekcijsko-parni način 30-300 °C
- Brz odabir programa korištenjem gumba.
- Automatski sustav za mjerenje i kontrolu vlage u pećnici.
- Sustav za brzu dehumidifikaciju pećnice.

Način rada

- LED alfanumerički zaslon koji prikazuje temperaturu, autoklimu, vrijeme i temperaturu sonde za središte proizvoda.
- 2,4-inčni LCD zaslon na kojem su prikazani programi, snaga ventilatora, sustav automatskog pranja, izbornici i postavke.
- LED svjetla koja označuju da su temperatura, tajmer i sonda aktivirani.
- Brz i jednostavan odabir programa korištenjem gumba.
- Mogućnost manualnog predzagrijavanja.
- Grijači obloženi INCOLOY 800 legurom čime se postiže izvrsna otpornost na koroziju i čvrstoća prilikom visokim temperaturama.



Ugrađeni mehanizmi

- Automatska rotacija ventilatora kako bi se postigla jednakost pečenja.
- Automatski regulirana kondenzacija pare.
- Manualno ovlaživanje pećnice.
- Tajmirano osvjetljenje unutar pećnice.
- Jednostavan pristup programiranim parametrima.
- Mogućnost odabira do 6 brzina ventilatora; prve tri brzine automatski pokreću smanjenje snage grijanja. Za posebne recepte, može se koristiti naizmjeničan rad ventilatora. Automatsko okretanje smjera ventilatora kako bi se postiglo jednako pečenje.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, ažuriranje softvera i skidanje/stavljanje programa kuhanja.
- Pećnica provodi samodijagnostiku.
- Na temelju količine i vrsti proizvoda, peć optimizira i kontrolira potrošnju energiju, održavajući najbolju temperaturu pečenja pritom izbjegavajući temperature fluktuacije (ecospeed).
- Smanjenje potrošnje vode i energije pomoću automatskog upravljanja parom u pećnici (ecovapor).

Izrada

- Pećnica je izrađena od nehrđajućeg čelika 18/10 AISI 304.
- Rubovi i čoškovi unutar pećnice su zaobljeni radi lakšeg čišćenja.
- Vrata sa duplim kaljenim staklom i zračnom komorom, unutarnje staklo odbija toplinu kako bi se postigla veća učinkovitost.
- Zbog načina na koje je unutarnje staklo pričvršćeno za vrata, omogućeno je jednostavno čišćenje.
- Omogućeno jednostavno čišćenje ventilatora.
- Prednji panel i kontrola imaju zaštitu IPX5.
- Ugrađena posuda za skupljanje kondenzacije s vrata koja vodi tekućinu do odvoda peći.

Sigurnosne značajke

- Sigurnosni termostat u samoj pećnici.
- Sigurnosni uređaj koji prati povećanje i smanjenje pritiska u pećnici.
- Termozaštita motora ventilatora.
- Magnetski prekidač na vratima.
- Alarm nedostatka vode.
- Samodijagnostika i prikaz kvara.

Čišćenje i održavanje

- Pećnica provodi samodijagnostiku prije početka rada, s opisom i zvučnim signalom ukoliko ima bilo kojih anomalija.
- Automatski sustav pranja sa ugrađenim rezervoarom i automatskim doziranjem.
- Sustav manualnog čišćenja.

Proizvođač: BARON Ali Group S.r.l