



ChefLux™



XV393



	XV393
Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Мощность	7,1 kW
Мощность газа	-
Размеры	750x773x772
Вес	67 Kg



ChefLux™





	ECO	GAS
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ Готовка в режиме конвекции при температуре 30 °C - 260 °C Готовка в режиме конвекция+пар при температуре 48° C - 260° C Максимальная температура предварительного разогрева 260° C	.	.
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора	.	.
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру	.	.
АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	.	.
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи) Отображение времени, оставшегося до конца готовки Непрерывная работа печи «INF»	.	.
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открыванием) Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°	.	.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ Камера из нержавеющей стали (AISI 304) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной для удобной загрузки Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Ограничитель температуры для безопасности	.	.