

Коммерческое предложение от 03.05.2024**Печь конвекционная комбинированная Fines HTB5/НК/FD64H2/P10****Цена с НДС: 1 426 890 руб.****Артикул: 923359****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Словения
Количество уровней	5
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	90
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.9
Ширина, мм	980
Глубина, мм	800
Высота, мм	1540
Вес (без упаковки), кг	363
Вес (с упаковкой), кг	399.3

Печь конвекционная комбинированная [Fines HTB5/НК/FD64H2/P10](#) предназначена для расстойки тестовых заготовок, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления широкого спектра других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вытяжным зондом с паровым конденсатором, улавливающим пары, выходящие из печи при открытии двери, которые в последующем конденсируются и, превращаясь в жидкость, сливаются в канализацию.

В комплект поставки входят конвекционная печь HTB-5, подовая печь FD64H2/1-S, расстоечный шкаф P10-S и вытяжной зонд с пароконденсатором HTB-НК.

Конвекционная печь HTB-5:

- Панель управления:

- Ручной или автоматический режимы работы:
 - Контроллер с 7-дюймовым емкостным цветным графическим сенсорным экраном S-Control + с программным обеспечением, которое позволяет максимально просто управлять конвекционной печью
 - Многофункциональная ручка с функцией нажатия для быстрого выбора
- Светодиодная подсветка вокруг ручки для индикации состояния духовки
- Вентилятор:
 - Многоскоростной вентилятор с электронным управлением (10 скоростей) - возможность выбора между различными скоростями вращения вентилятора позволяет создать оптимальные условия для приготовления самых сложных хлебобулочных изделий
 - Электронный тормоз двигателя вентилятора - немедленно останавливает вентилятор через 1 секунду и предотвращает потерю тепловой энергии в случае внезапного открытия двери и, следовательно, препятствует снижению температуры внутри камеры
 - Реверсивное вращение мотора-вентилятора (по часовой / против часовой стрелки) - чрезвычайно быстрое изменение направления вращения вентилятора обеспечивает одинаковое качество на всех уровнях и на каждом противне
 - Функция остановки вентилятора во время и после процесса пароувлажнения
- 99 программ приготовления с 6 шагами в каждой
- 8 независимых параметров в каждом шаге:
 - Температура предварительного нагрева
 - Температура приготовления
 - Способ пароувлажнения
 - Интенсивность подачи пара
 - Время приготовления
 - Скорость работы вентилятора
 - Выпускание пара (открывание/закрывание заслонки)
 - Проветривание камеры
- Ручное продление времени приготовления
- Система пароувлажнения:
 - Подача пара с помощью системы впрыска воды - вдувания воды центробежным вентилятором
 - Подача пара с помощью внешнего парогенератора - интегрированный инновационный парогенератор предварительного нагрева ECO S-Steam:
 - Высококласный пар для самых требовательных профессионалов
 - Гарантирует большой объем производства хлебобулочных изделий
 - Обеспечивает значительно более длительное сохранение свежести и меньшую рассыпчатость хлебобулочных изделий
 - Оптимальная система для выпечки замороженных хлебобулочных изделий
 - Позволяет достигнуть безупречного качества и глянцевого внешнего вида хлебобулочных изделий
 - Пароувлажнение не снижает температуру в камере
 - Значительно меньшее потребление энергии
 - Невероятно быстрое восстановление паровой системы
 - Программируемая система двойного пароувлажнения DSC Dual-Steam-Control
- Вентиляция:
 - Функция выпуска пара моторизованной заслонкой
 - Моторизованная функция освежения активной камеры AIR-Fresh:
 - Возможность активации функции для подсушивания хлебобулочных изделий при выпечке для получения твердой и хрустящей корочки
 - Вентиляция камеры во время процесса выпечки
 - Автоматическая сушка камеры по окончании выпечки и отсутствие выделения пара при открытии дверцы
 - Функция быстрой сушки внутренней камеры
- Таймер предварительного нагрева печи до рабочей температуры
- Система внутренней самоочистки FIN-Clean:
 - Обеспечивает автоматическую очистку внутренней части камеры, включая держатели лотков, дверное стекло и другие элементы, расположенные под крышкой вентилятора
 - Простая и эффективная очистка под высоким давлением обеспечивает идеальную чистоту всего за 40 минут
 - Безупречная конструкция системы очистки, бесшумный насос высокого давления и моющее средство FIN-CLEANER гарантируют получение чистой и блестящей камеры

- Программа экономит электроэнергию, так как для очистки используется всего 20-30 литров воды
- Внутреннее светодиодное освещение высокой плотности
- Открытие двери правой рукой (петли справа)
- Возможности подключения:
 - USB-подключение - прямое подключение
 - Интернет-соединение по локальной сети - не прямое подключение к облаку

Подовая печь FD64H2/1-S:

- Панель управления:
 - Контроллер с 7-дюймовым емкостным цветным графическим сенсорным экраном S-Control
 - Ручное или программное управление
 - Возможность выбор программы приготовления при помощи пиктограмм
 - Цифровое представление рабочих параметров печи во время выпечки, отображение сигналов и аварий
- 99 программ приготовления с 6 шагами в каждой
- 8 независимых параметров в каждом шаге:
 - Время приготовления
 - Температура приготовления
 - Пароувлажнение
 - Положение паровой заслонки
 - Активация экономичного режима
- Электронная настройка температуры, времени приготовления и влажности
- Система пароувлажнения:
 - Функция автоматического пароувлажнения внешним парогенератором:
 - Независимый нагрев внешнего парогенератора
 - Гарантирует большой объем производства хлебобулочных изделий
 - Обеспечивает значительно более длительную свежесть и меньшую рассыпчатость хлебобулочных изделий
 - Гарантирует безупречное качество и глянцевый внешний вид хлебобулочных изделий
 - Невероятно быстрое восстановление паровой системы
 - Ручное пароувлажнение
- Встроенный генератор предварительно нагретого пара
- Независимый нагрев внешнего парогенератора
- Быстрый нагрев на рабочую температуру
- Независимое управление верхними и нижними ТЭНами
- ЭКО-функция для снижения расхода электроэнергии - усовершенствованная электронная регулировка нагревательных элементов позволяет печи работать с меньшей мощностью и, таким образом, снизить потребление электроэнергии
- Функция разблокировки моторизованной паровой заслонки
- Таймер для автоматического предварительного нагрева
- Галогенная внутренняя подсветка
- Возможности подключения:
 - USB-подключение - прямое подключение
 - Интернет-соединение по локальной сети - не прямое подключение к облаку
- Мощные ТЭНы из суперсплава Инколой с долгим жизненным циклом
- Поверхность для выпечки из шамотной плиты - отлично аккумулирует тепло и гарантирует равномерное запекание по всей поверхности
- Стеклопанель из закаленного теплоотражающего стекла
- Толстая изоляция из керамики и каменной ваты
- Корпус из нержавеющей стали марки INOX 304/430
- Изготовлена в соответствии со стандартами CE

Расстоечный шкаф НТВ-Р10-S:

- Работа в автоматическом режиме
- Электронная регулировка температуры и времени
- Инновационная технология циркуляции воздуха
- Парогенератор с электронным управлением
- Автоматический контроль влажности до 99%
- Водяная камера со сливом

- Интегрированная емкость для сбора конденсата
- Колеса с тормозами
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Вытяжной зонд с пароконденсатором НТВ-НК:

- Конденсатор двойного охладителя
- Позволяет устанавливать печи в любое помещение без вытяжки
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Особенности:

- Может использоваться как подовая печь и как конвекционная печь одновременно
- Раздельное управление конвекцией, подом и растойкой
- Возможность программирования с сенсорным управлением
- Все меню на русском языке
- Подходит для установки в любое помещение без вытяжки
- Исполнение в виде колонны позволяет осуществлять экономию пространства в небольших помещениях

Дополнительные характеристики:

- Конвекционная печь НТВ-5:
 - Вместимость: 5х 600х400 мм
 - Расстояние между уровнями: 90 мм
 - Макс. температура нагрева: 260 °C
 - Напряжение: 380 В
 - Мощность:
 - Подключение: 12 кВт
 - Основной нагреватель: 11 кВт
 - Парогенератор: 3 кВт
 - Подвод воды: 3/4"
 - Габариты: 980х840х750 мм
 - Вес: 156 кг
- Подовая печь FD64H2/1-S:
 - Вместимость: 1х 600х400 мм
 - Макс. температура нагрева: 300 °C
 - Поверхность для выпечки: 680х420 мм
 - Напряжение: 380 В
 - Мощность:
 - Подключение: 4 кВт
 - Нагрев камеры: 2,4 кВт
 - Парогенератор: 1,5 кВт
 - Высота открывания двери: 200 мм
 - Габариты: 980х800х470 мм
 - Вес: 85 кг
- Расстоечный шкаф НТВ-P10S:
 - Вместимость: 10х 600х400 мм
 - Расстояние между уровнями: 65 мм
 - Макс. температура нагрева: 60 °C
 - Напряжение: 220 В
 - Мощность:
 - Подключение: 2,8 кВт
 - Парогенератор: 1,5 кВт
 - Подвод воды: 3/4"
 - Габариты: 980х800х655 мм
 - Вес: 90 кг
- Вытяжной зонд с пароконденсатором НТВ-НК:
 - Эффективность конденсации: от 88 до 94%
 - Напряжение: 220 В
 - Мощность подключения: 0,08 кВт

- Диаметр выходного отверстия для воды: 20 мм
- Габариты: 980x800x340 мм
- Вес: 30 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Конвекционная печь НТВ-5:
 - Левостороннее открывание дверей
 - Направляющие для противней формата GN 1/1
 - Тележка для быстрой загрузки противней EN 60/40 или GN 1/1
 - Электрическая автоматическая система двойного открывания дверей EASY-Lock
 - Приложение для подключения к облаку HTB Oven Manager
 - Электропитание 220 В
- Подовая печь FD64/1S:
 - Стальная поверхность выпекания
 - Ручной душ с гибким шлангом
 - Отделка фасада печи в черном цвете
 - Приложение для подключения к облаку HTB Oven Manager
- Расстоечный шкаф НТВ-Р10S:
 - Особый современный дизайн фасада Ultimate Premium

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.