

Forza STi

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ



ОПИСАНИЕ

Создана для быстрой выпечки превосходного качества даже в больших объемах. Печи Forza STi - это идеал для пиццерий и ресторанов быстрого обслуживания, а также ритейла, пекарен, гостиниц и закусочных.

Производство пиццы, эмпанеды, кальцоне, печенья и других блюд становится еще лучше благодаря Forza STi, которая гарантирует привлекательный внешний вид, превосходный вкус и отличную текстуру. Разработанная с использованием передовых технологий, таких как конвекция горячего воздуха и IR-нагрев, высокоскоростная печь для пиццы обеспечивает приготовление на 50% быстрее, чем в обычных духовках.

ОСОБЕННОСТИ

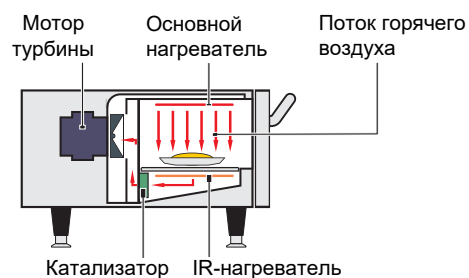
- Вместимость для пиццы диаметром до 40 см;
- Управление сенсорным экраном с самым дружелюбным и простым интерфейсом на рынке;
- До 1024 рецептов в памяти, разделенных на группы;
- USB-порт для загрузки и выгрузки рецептов;
- Легко моется;
- Температура регулируется в диапазоне от 30°C до 330°C;
- Внешние поверхности не нагреваются во время работы печи;
- Ventless технология - работа без вытяжного зонта;
- Легко съемный катализатор;
- Технология "теплого удара" с возможностью регулировки скорости вентилятора;
- Независимое управление основным ТЭНом и IR-нагревателем;
- Двойное смотровое стекло, легкоочищаемое;
- Материал - нержавеющая сталь;
- Ручной режим для опытного повара.

СТАНДАРТНЫЕ АКССЕСУАРЫ

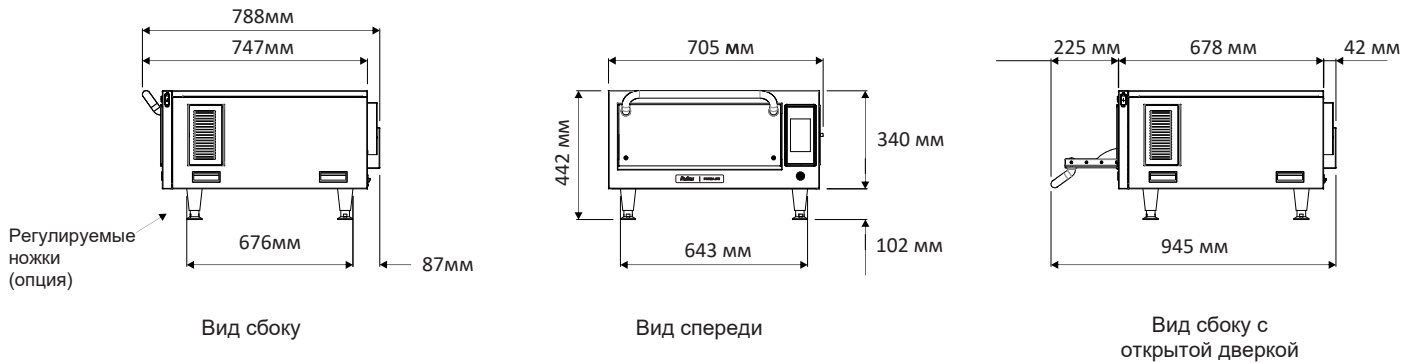
- Противень-сетка для пиццы d 40см;
- Алюминиевая лопата;
- Держатель для губки (для очистки смотрового стекла).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССЕСУАРЫ

Регулируемые ножи.



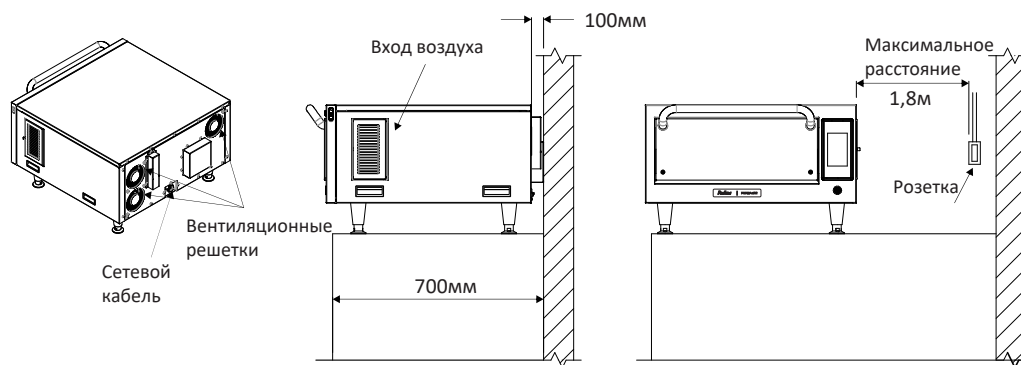
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



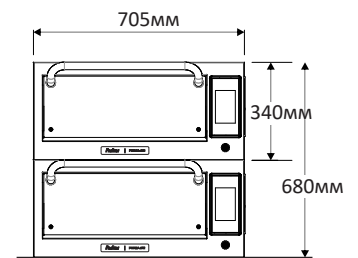
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Forza STi	Без упаковки				В упаковке				Габариты камеры	Объем	В	Ш	Г
	В	Ш	Г	Вес	В	Ш	Г	Вес					
без ножек	340мм	705мм	788мм	67кг	580мм	810мм	890мм	95кг	Воздушные зазоры	18,6 л	93мм	460мм	435мм
с ножками	442мм	705мм	788мм	67кг	580мм	810мм	890мм	95кг		Слева	Сзади	Справа	
									0мм	100мм	30мм		

УСТАНОВКА



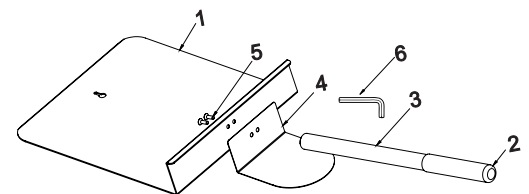
ГАБАРИТЫ ПРИ УСТАНОВКЕ "В БАШНЮ" (1+1)



№	ЛОПАТКА В СБОРЕ	Кол-во
1	Лопатка	1
2	Ручка	1
3	Трубка 40см	1
4	Подставка	1
5	Винт	2
6	Ключ шестигранный	1

Лопатка в сборе

Используйте ключ из комплекта для сборки лопатки



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что электрические характеристики сети соответствуют техническим нормативам, действующим в стране установки оборудования, и соответствуют техническим характеристикам, указанным на паспортной табличке (идентификационном шильде), расположенной на задней панели оборудования.

Розетка должна быть расположена на расстоянии не более 1,8 м от устройства и в обязательном порядке оборудована клеммой заземления. Это позволит уменьшить риски поражения электрическим током в случае короткого замыкания в сети. Ответственность за электрику здания лежит на заказчике.

Подключение оборудования должно осуществляться квалифицированным персоналом, сертифицированным компанией Prática Ltd.

Регион	Напряжение	Фазы	Частота	Мощность	Потр. ток	Кабель	Розетка
Европа	220В	Одна	50Гц	6,6 кВт	30А	3х6	32А LN+PE

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Печь следует устанавливать на ровной, прочной поверхности, рассчитанной на вес (67 кг одна печь и 134 кг две печи).

Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо минимальное расстояние в 30 мм между правой стороной печи и стеной и 100 мм между задней стороной печи и стеной.

Не блокируйте вентиляционные отверстия в панелях корпуса.

Не рекомендуется устанавливать печь рядом с плитами, фритюрницами, печами и другим оборудованием, выделяющим жир, пар и тепло.

Печь должна быть установлена в хорошо проветриваемом месте.

Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии на оборудование.