

MODELE :

● 400x800 ● 600x800 ● 600 x 1100 ● 750x900 ● 800x800 ● 800x1000



CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWA

- Przeznaczenie: wypiek bułek, chleba, wyrobów cukierniczych
- Pojemność: od 90 do 252 bagietek
- System obrotu wózka: hak lub platforma
- Zasilanie : energia elektryczna

OPIS BUDOWY

- Front, drzwi okap i turbiny (wyciągu pary, cyrkulacji powietrza) wykonane z inoxid
- Panel sterowania elektroniczny cyfrowy RUNI z programowaniem startu odroczonego (w opcji programowany E-DRIVE)
- Zaparowanie kaskadowe zapewniające dużą ilość „mokrej” pary
- Zrywanie pary automatyczne
- 4 turbiny zapewniające perfekcyjną cyrkulację powietrza w komorze wypiekowej
- Grzałki w osłonach wykonane z inoxid
- Kable elektryczne izolowane silikonem wysokotemperaturowym
- Izolacja wykonana z paneli z wełny mineralnej
- Podwójna szyba drzwi grub. 8 mm ze szkła hartowanego
- Rampa wprowadzająca 400 mm z inoxid.
- Panel sterowania i zawiasy drzwi z prawej lub lewej strony (do określenia przy zamówieniu)

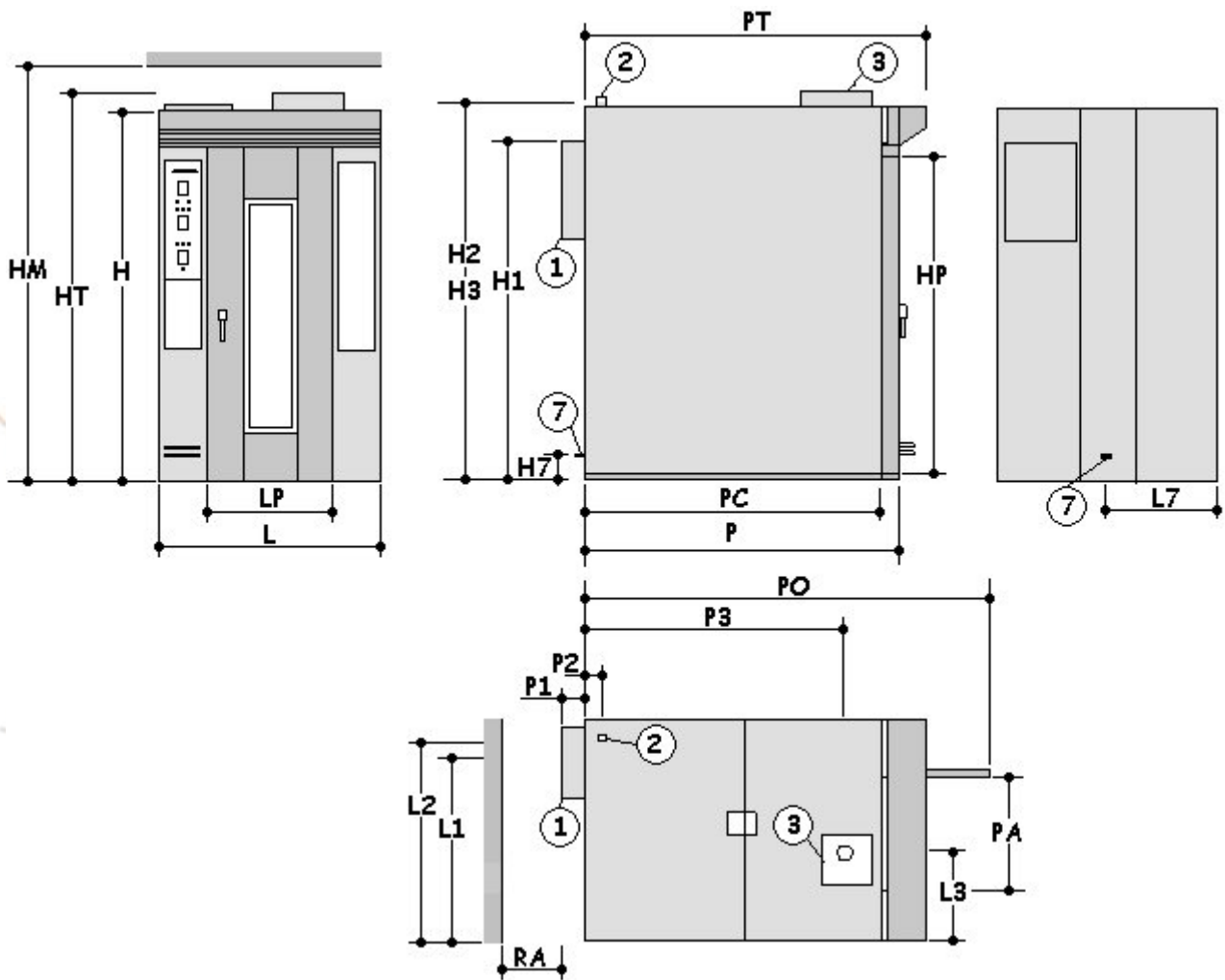
OPCJE :

- Konstrukcja i obudowa z inoxid
- Komora wypiekowa z inoxid
- Panel sterowania programowany E-DRIVE
- Wariator prędkości obrotu turbin (opcja dla E-DRIVE)





CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA :



MODEL	Wymiary blach (mm)	Moc elektryczna (kW)	Moc grzewcza (kWh)	Wymiary szer. x głęb. x wys. (mm)	Waga (kg)
NGE 108/120	400 x 800	42	40	1500 x 1300 x 2200	1230
NGE 144	600 x 800	57,3	55	1560 x 1500 x 2200	1320
NGE 180	800 x 800	60	58	1950 x 1600 x 2200	1480
NGE 216	60 x 1100 750 x 900 800 x 1000	71	69	1950 x 1600 x 2200	1480