



**ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ
ИНФРАКРАСНАЯ ПЕЧЬ
ITES**

think process!

ПЕЧЬ ITES ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ СУПЕРМАРКЕТОВ, КРУГЛОСУТОЧНЫХ МАГАЗИНОВ, ЗАКУСОЧНЫХ, ОТЕЛЕЙ, РЕСТОРАНОВ, СЕТЕЙ ПЕКАРЕН, ТОРГОВЫХ КИОСКОВ. ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ПИЦЦЫ, БАГЕТА, ЧИАБАТТЫ, БРЕЦЕЛЕЙ И ПРОЧИХ ЗАКУСОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 2 в 1: традиционная печь и новейшая технология инфракрасного излучения
- Сенсорная контрольная панель, 50 индивидуально настраиваемых программ
- Полностью выполнена из нержавеющей стали

ОПЦИИ

- Солепосыпатель для посыпания выпекаемых продуктов солью, семенами кунжута, мака и т.п.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Благодаря применению технологии инфракрасного излучения экономия рабочего времени составляет до 70%
- Дополнительно к стандартной технологии нагрева снаружи инфракрасные волны пропекают продукт изнутри
- Сокращение потери влажности продукта, что означает уменьшение потери его веса в процессе выпекания, а также длительное сохранение свежести продукта
- Возможно размораживание продукта в печи
- Очень быстрое обслуживание клиентов

Технические характеристики	ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 включая опцию «солепосыпатель»
Длина	1197 мм	1497 мм	1497 мм
Ширина	540 мм	840 мм	840 мм
Высота модели с солепосыпателем	-	-	645 мм
Высота модели без солепосыпателя	543 мм	543 мм	-
Вес, примерно	95 кг	170 кг	175 кг
Напряжение: 1 фаза 3 фазы	1 x 230 V/N/PE/50 Hz	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Мощность: 1 фаза 3 фазы	3,4 кВт / 15 A	9,2 кВт / 14 A	9,3 кВт / 14 A
Тип стандартной ленты	проволочная сетка с антипригарным покрытием	проволочная сетка с антипригарным покрытием	проволочная сетка с антипригарным покрытием
Автоматический солепосыпатель, емкость	-	-	5 литров
Максимальная толщина продукта	80 мм	80 мм	80 мм



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
 Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
 D-73463 Westhausen (Germany)
 phone +49 7363 95390-0
 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

