



# КОСАТЭК

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Конвективные печи для мини-пекарен Серия YXD



Бурное развитие рынка fast-food, мини-пекарен специализирующихся на приготовлении полуфабрикатов вызвало высокий спрос на мини-печи настольного исполнения. Конвективный способ тепловой обработки позволяет значительно ускорить процесс приготовления и выпекать продукты на нескольких уровнях одновременно. В предлагаемых печах для выпечки используются алюминиевые противни размером 435x310 мм, входящие в комплект поставки. Конструкция печей позволяет выпекать на 4-х противнях одновременно. Расстояние между противнями составляет 85 мм, что достаточно для выпечки большей части мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий. В комплект поставки также входит специальный ухват для манипуляций с горячими противнями.

Корпус печи и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм.

Между корпусом печи и камерой помещается мощная теплоизоляция, минимизирующая потери тепла в окружающую среду. Откидная дверь снабжена мощными петлями и двойным остеклением. Конструкция остекления двери исключает перегрев внешнего стекла и позволяет избежать ожогов при случайном касании оператором. Разъемная конструкция двери облегчает очистку межстекольного пространства.

Дверная силиконовая прокладка предотвращает потери тепла в процессе работы.

Специальная боковая подсветка и большая площадь остекления двери позволяют легко контролировать процесс выпечки на всех уровнях.

Отличная качество печей подтверждается фактом их массовой поставки на рынки США, Канады и Австралии под торговой маркой PROTON, эти же печи перепродаются южноафриканской компанией ANVIL. Мы предлагаем Вам прямые поставки этих печей по очень привлекательным ценам.

Электротехнические комплектующие ведущих западноевропейских производителей и линия сборки, сертифицированная на соответствие стандарту качества ISO 14000 гарантирует стабильно высокий уровень качества.

Для обеспечения циркуляции воздуха печи снабжены двумя вентиляторами с автореверсивными двигателями.

Для контроля процесса приготовления служат таймер, термостат, регулирующий температуру.

Модель YXD-4A дополнительно снабжена кнопкой ручной подачи пара и грилем (открытые нагревательные элементы в верхней части камеры), включение которого автоматически отключает нагрев ТЭНов, расположенных вокруг вентиляторов и вентиляторы. Последняя функция особенно удобна для разогрева, получения поджаристой корки.

| Модель                                  | YXD-1A                     | YXD-4A  |
|---|----------------------------|---|
| Напряжение                              | 220-240 В                  | 220-240 В                                       |
| Мощность                                | 2670 Вт                    | 2670 Вт (для конвекции) или 2000 Вт (для гриля) |
| Освещение                               | 30 Вт                      | 30 Вт   |
| Предохранитель                          | Защитный термостат + 330°C | Защитный термостат + 330°C                      |
| Функция                                 | Конвективная печь          | Конвективная печь + гриль                       |
| Габариты, мм                            | 595x620x575                | 595x620x575                                     |
| Размеры камеры, мм                      | 460x415x350                | 460x415x350                                     |
| Размеры в упаковке, мм                  | 653x673x666                | 653x673x666                                     |
| Необходимость подключения к водопроводу | -                          | Водопроводная сеть, 3/4"                        |
| Пароувлажнение                          | -                          | Есть  |
| Функция гриль                           | -                          | Есть  |

## ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

### Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986  
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru