



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Конвективные печи для выпечки СЕРИЯ XD-08



Крайне удачная и популярная в прошлом модель конвектоматов с механической панелью управления Unox S.p.A. XF090 (Италия), была снята с производства в 2004 г. После длительных переговоров связанных с патентным спором южнокорейская компания КОСАТЕQ начала производство печей такой конструкции с использованием последних технологических достижений индустрии торгового машиностроения.

Название новой модели XD-08.

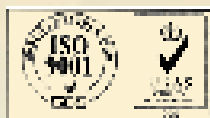
Она унаследовала лучшие черты своего проверенного временем предшественника:

- корпус полностью из нержавеющей стали AISI304;
- камера аэродинамической формы полностью из нержавеющей стали AISI304;
- двойное остекление со свободной циркуляцией воздуха между стеклами для обеспечения комфортабельного теплового режима на внешнем стекле (при температуре + 240 Градусов Цельсия в камере печи температура внешнего стекла составляет безопасные + 70 Градусов Цельсия);
- мощные реверсивные двигатели 2-х вентиляторов снабжены турбиной новой формы позволяющей уменьшить время выпечки на 15-20 %;
- простая аналоговая панель управления снабжена термостатом для задания температуры выпечки;
- электромеханический таймер позволяющий задавать время выпечки в диапазоне от 1 до 60 минут, либо работать в ручном режиме;
- для дозирования пара на начальном этапе выпечки использован принцип ручной подачи пара на турбину (для подачи пара достаточно нажать кнопку на панели управления);
- улучшенная конструкция дверных петель прошедшая тест на 50.000 циклов открывания/закрывания;
- термостат безопасности автоматически блокирующий работу печи в случае перегрева;
- регулируемые по высоте ножки;
- конструкция печей позволяет устанавливать одну печь на другую, увеличивая производительность Вашей пекарни без увеличения занимаемой печами площади;
- концевой выключатель автоматически отключает вентиляторы и нагрев при открывании двери;
- качественные электротехнические компоненты EGO (Австрия).

Технические данные

Вместимость	4 противня 600x400 мм
Расстояние между противнями	75 мм
Напряжение питания	380/3/50
Мощность	1400 Вт
Максимальная температура	+ 260 Градусов Цельсия
Размеры	800x813x509 мм
Вес	49 кг

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: а/я 7, 117485, Москва, Россия
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
www.luko.ru, www.koreko.ru