

Скороварки Moduline

Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: dae@nt-rt.ru || сайт: <https://dieta.nt-rt.ru/>



Dieta Moduline

Скороварка CVE031E

Артикул: 63584

Основные размеры: 735 x 740/880 x 735/820 мм

Электрическое подключение: 400/50/3 15,5 кВт (22,4 А)

Плавная регулировка давления: 0... 1,2 бар

Приготовление на пару без давления при температуре ниже 100°C

Диапазон температур приготовления: +50...+122 °С.

Программируемый.

Оснащен таймером.

Вместимость: 3 шт. GN 1/1-65 или с дополнительной направляющей 5 шт. GN 1/1-40

Расстояние между направляющими: 80 мм (для тарелок диаметром 65 мм) или 48 мм (для тарелок диаметром 40 мм)

Широкий диапазон регулировки давления

Самые качественные и полезные результаты приготовления блюд под давлением достигаются с использованием пара низкого давления.

Таким образом, пароварка CVE позволяет использовать мягкий пар низкого давления 0,2–0,4 бар (ниже +110°C), что оптимально для пищевых продуктов и, как показывают исследования, наилучшим образом сохраняет витамины и микроэлементы в продуктах.

Расширенный диапазон регулировки давления позволяет работать в более эффективном диапазоне давлений до 1,2 бар (n +122°C).

CVE работает быстро даже при постоянном использовании

Скороварка CVE работает быстро — картофельный суп приготавливается на пару под низким давлением всего за 10 минут.

Секрет качественной и быстрой готовки под давлением заключается в эффективном удалении конденсата и воздуха.

Точный контроль температуры (не давления) и большой объем пара.

Удобная панель управления CVE

Удобный в использовании 4,3-дюймовый сенсорный ЖК-экран и панель управления расположены на удобной для пользователя высоте. Сенсорный экран можно заблокировать паролем.

На дисплее отображается температура плиты и оставшееся время приготовления. Диапазон температур приготовления: +50...+122 °С. Регулировка температуры с точностью 1°С.

Таймер приготовления 0 сек. ... 10 часов.

Память программ содержит 100 ячеек памяти, которые можно запланировать.

Многошаговые производственные программы (до 9 шагов программы). Для избранных программ имеется отдельный список, и их можно быстро выбрать с помощью сочетания клавиш.

Регулировка громкости и длительности звукового сигнала.

Автоматический предварительный нагрев котла. Кроме того, устройство оснащено программой предварительного нагрева камеры печи.

Универсальные эксплуатационные характеристики

- Приготовление с использованием датчика внутренней температуры
- Автоматическая и программируемая система очистки парогенератора
- USB-порт для хранения данных HACCP, переноса/сохранения/обновления программ
- Многоуровневая функция, т.е. планирование производственной программы для конкретного проводника
- Диагностика неисправностей
- Программы пастеризации и стерилизации (для использования требуются принадлежности, приобретаемые отдельно у поставщика)
- Диагностика фильтра от накипи и уведомление о необходимости замены фильтра (работает с отдельно заказанным фильтром от накипи Brita)

Комплексная эксплуатационная безопасность

Парогенератор имеет автоматическое заполнение водой и автоматическую генерацию пара. Дверца оснащена четырехступенчатой системой безопасности, которая предотвращает открытие, если в варочной камере находится давление.

Термостойкая ручка двери имеет эргономичную конструкцию и легко открывается и закрывается одной рукой.

Поддон для сбора капель предотвращает попадание капель воды на пол.

Класс защиты — IP X4. Печь хорошо изолирована.

Гигиеничная, прочная конструкция

Корпус, облицовка и дверца изготовлены из нержавеющей стали EN 1.4301.

Варочная камера и парогенератор изготовлены из кислотостойкой стали AISI 316.

Съемные направляющие GN можно стирать в стиральной машине.

Аксессуары, доступные по отдельной цене:

- Основание с тумбой, направляющими GN, с полкой (63587, 65221, 63588)
- 5 x GN 1/1-40 боковая направляющая пара (63585)
- Фильтр для удаления накипи Brita
- Комплект принадлежностей для пастеризации/стерилизации

Размеры

Длина (мм): 735

Глубина (мм): 880

Высота (мм): 820

Вес (кг): 115

Связи

Основные размеры: 735 x 740/880 x 735/820 мм

Электрическое подключение: 400/50/3 15,5 кВт (22,4 А) 25 А

Полустационарное подключение с резиновым кабелем h=1200 мм.

Мы рекомендуем установить в коробке главный выключатель.

Подключение умягченной холодной воды: 3/4" (жесткость 3 - 6 °fH, 1,68 - 3,36 °dH)

Подключение холодной воды: 3/4"

Шланговые соединения должны быть оснащены кронштейнами.

Холодную воду следует подключить к обоим соединениям.

Давление воды: 150 - 500 кПа.

Если давление воды выше указанного, установка должна быть оснащена редуционным клапаном.

Выходное соединение: 3/4".

Слив выведен в слив в полу (100 °С).

Оборудование: Должно быть оборудовано сливом в полу и вытяжным шкафом.

Рекомендуется использовать смягчитель воды.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: dae@nt-rt.ru || сайт: <https://dieta.nt-rt.ru/>