

Najważniejsze funkcje

- Model stołowy wersja ekonomiczna
- Stały, równomierny wypiek
- Proste sterowanie ręczne

Standardowe parametry

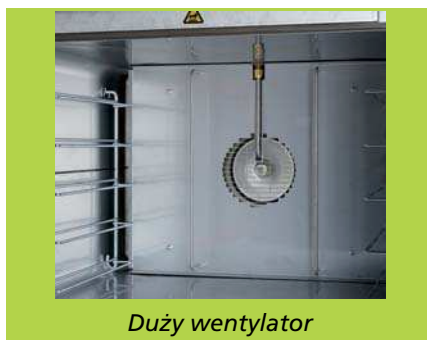
- Pojemność: 60 bułek na wsad
- Automatyczny system wentylacyjny
- 3 prowadnice co 75mm
- Optymalny przepływ powietrza
- 25 programów, każdy trójstopniowy
- Tryb ustawiania czasu, temperatury i pary
- Wtrysk pary
- Podłączenie jednofazowe
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600 mm

Opcjonalnie

- Możliwość ustawiania pieca jeden na drugim w module 3+3, 3+5



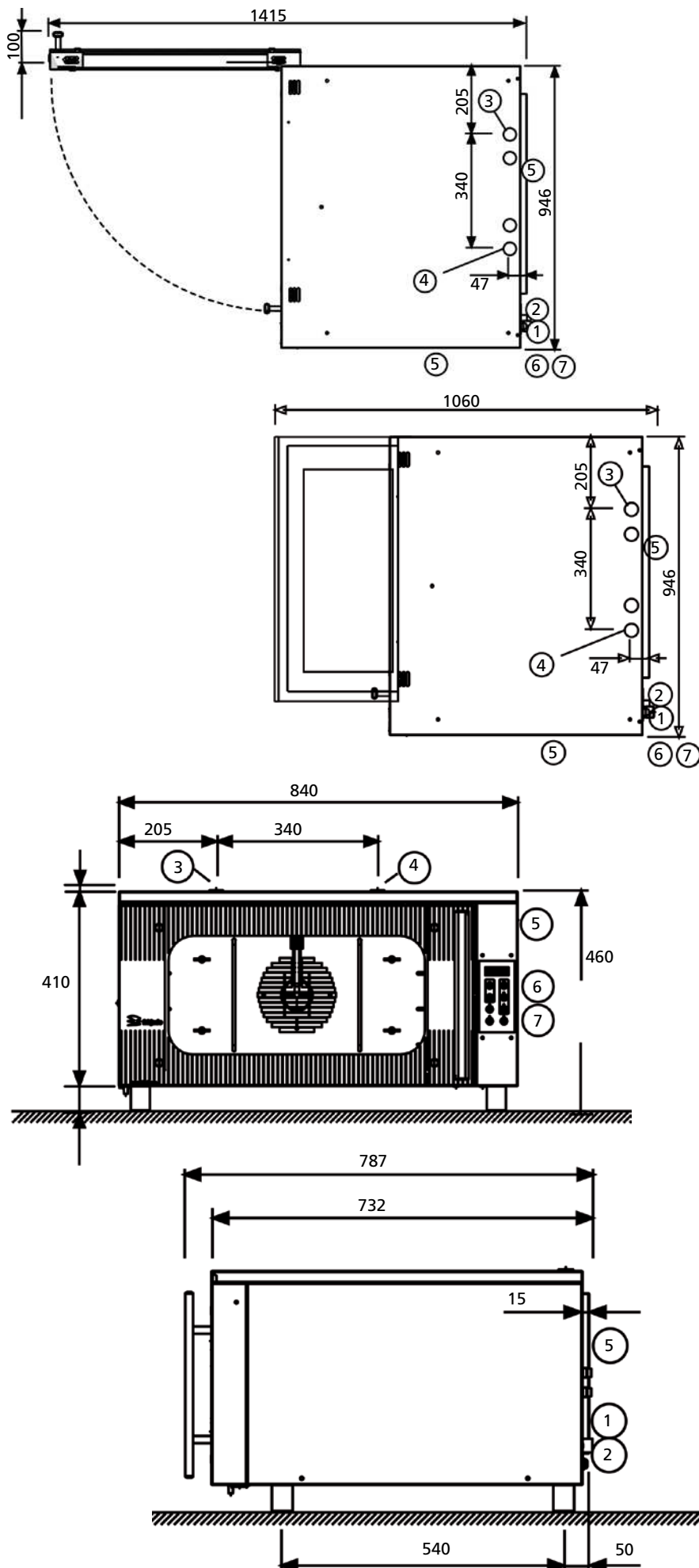
Bake Basic 3 Programmable

Piece Basic są zarówno proste jak i skuteczne. Posiadają one trzy lub pięć prowadnic do pieczenia o wysokości 75mm, wspaniałe halogenowe oświetlenie, automatyczne wychładzanie, czytelny wyświetlacz i zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie.

Piec Basic wyposażony jest w duży wentylator, który na przemian zmienia kierunek obrotów, przez co uzyskuje się optymalny przepływ powietrza w komorze. Gwarantuje to, że wszystkie produkty są upieczone równomiernie, pieczywo jest powtarzalnie doskonałe.

Piec Basic Programmable może zapamiętać 25 trójstopniowych programów. Można zaprogramować czas, temperaturę i ilość pary wodnej.





Bake Basic 3 Programmable

Poz	Opis
1	Przewód zasilający 2m
2	Doprowadzenie wody
3	Wylot oparów
4	Wylot oparów
5	Odstęp od ściany
6	Miejsce gniazda elektrycznego
7	Miejsce doprowadzenia wody

Wymiary

Szerokość	840 mm
Głębokość	732 mm
Wysokość	460 mm
Wysokość z podstawą	1470 mm

Dane techniczne

Waga netto	63 kg
Waga brutto	77 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50..60 Hz
Moc	2.8 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość halogenów	4
Podłączenie wody	G ¾ inch
Ciśnienie wody	min 1.5 bar

Najważniejsze funkcje

- Model stołowy wersja ekonomiczna
- Stały, równomierny wypiek
- Proste sterowanie ręczne

Standardowe parametry

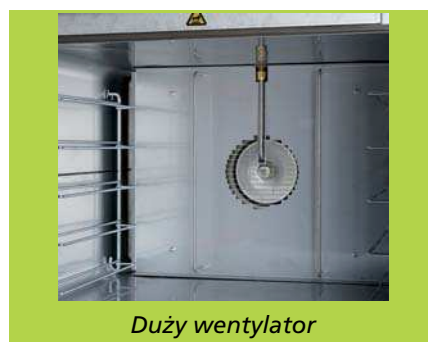
- Pojemność: 100 bułek na wsad
- Automatyyczny system wentylacyjny
- 5 prowadnic co 75mm
- Optymalny przepływ powietrza
- 25 programów, każdy trójstopniowy
- Tryb ustawiania czasu, temperatury i pary
- Wtrysk pary
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600mm

Opcjonalnie

- Możliwość ustawiania pieca jeden na drugim w module 5+3, 5+5



Bake Basic 5 Programmable

Piece Basic są zarówno proste jak i skuteczne. Posiadają one trzy lub pięć prowadnic do pieczenia o wysokości 75mm, wspaniałe halogenowe oświetlenie, automatyczne wychładzanie, czytelny wyświetlacz i zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie.

Piec Basic wyposażony jest w duży wentylator, który na przemian zmienia kierunek obrotów, przez co uzyskuje się optymalny przepływ powietrza w komorze. Gwarantuje to, że wszystkie produkty są upieczone równomiernie, pieczywo jest powtarzalnie doskonałe.

Piec Basic Programmable może zapamiętać 25 trójstopniowych programów. Można zaprogramować czas, temperaturę i ilość pary wodnej.



Bake Basic 5 Programmable

Poz Opis

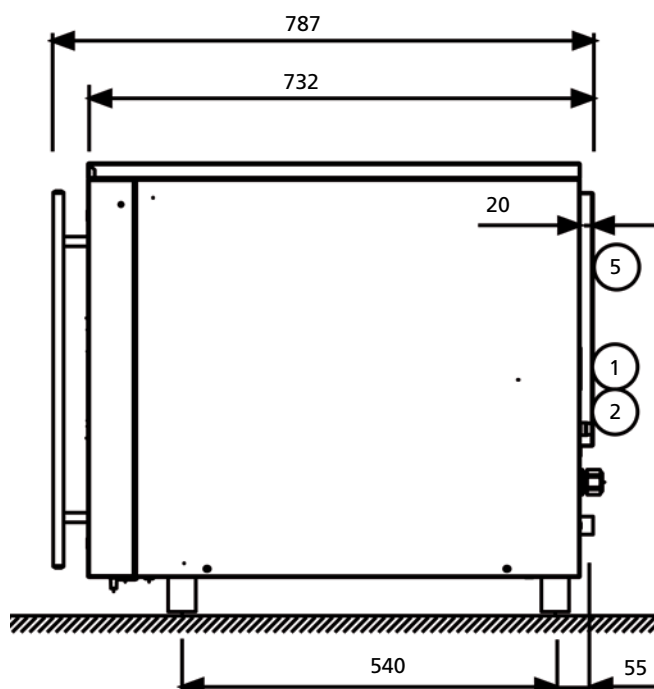
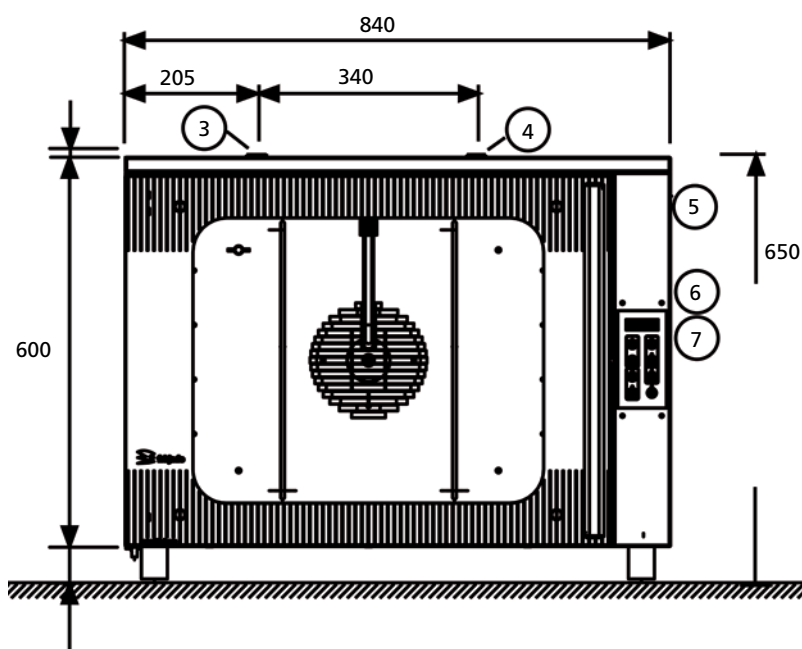
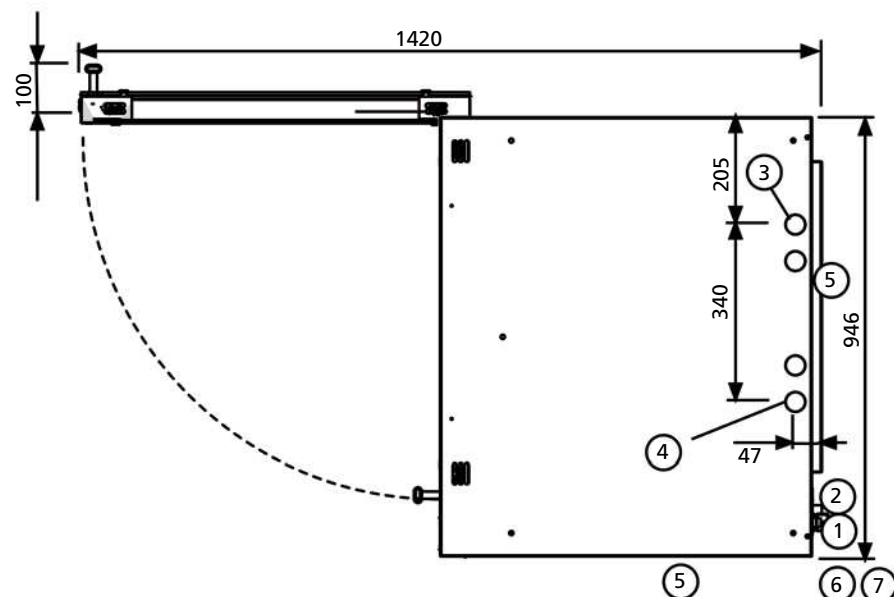
- 1 Przewód zasilający 2m
- 2 Doprowadzenie wody
- 3 Wylot oparów
- 4 Wylot oparów
- 5 Odstęp od ściany
- 6 Miejsce gniazda elektrycznego
- 7 Miejsce doprowadzenia wody

Wymiary

Szerokość	840 mm
Głębokość	732 mm
Wysokość	650 mm
Wysokość z podstawą	1660 mm

Dane techniczne

Waga netto	81 kg
Waga brutto	99 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	5.8 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość halogenów	5
Podłączenie wody	G ¾ inch
Ciśnienie wody	min 1.5 bar



Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl