Профессиональные печи

EM-C2001 Профессиональная микроволновая печь



Действительно мощная профессиональная микроволновая печь, которая полностью удовлетворит Ваши требования по готовке. Эта высокопроизводительная, полноразмерная печь оснащена различными функциями, обеспечивающими простую, разностороннюю и гибкую работу в самых загруженных кухнях. EM-C2001 является еще одним доступным и профессиональным решением от Sanyo для современных поставщиков продуктов питания.

ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ 1900 ВАТТ
Для быстрого и эффективного подогрева одной или нескольких порций продуктов.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
Обеспечивает долговечность, легкую очистку для гигиеничной работы и простой уход.

БОЛЬШАЯ КАМЕРА
37 литров полезного объема камеры позволяют одновременно устанавливать несколько блюд или контейнеров.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ
Равномерный нагрев обеспечивается двумя магнетронами и смесителями с воздушным приводом.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
Гибкое управление при помощи ручного дискового регулятора или 10 кнопок вызова наборов предварительных настроек, а также кнопок «×2» и «×3» для нескольких порций.

Профессиональные печи

SANYO

Эта печь является новейшей версией одной из самых популярных печей среди выпускавшихся в последние тридцать лет фирмой SANYO – лидером рынка в Японии и Великобритании. Она основана на предыдущей серии печей SANYO с сохранением прочной усиленной конструкции и надежности – характеристик, столь популярных у многих тысяч поставщиков продуктов питания. Благодаря применению новейшей технологии компания SANYO также увеличила показатель выходной мощности микроволн до 1900 ватт. При этом печь подключается к стандартной розетке K3.

Камера печи имеет 37 литров полезного пространства и вмещает все стандартные блюда и контейнеры; при этом можно готовить несколько порций одновременно.

Энергетическая система включает два магнетрона и смеситель с воздушным приводом. Эта система отвечает повышенным стандартам равномерного распределения микроволн по объему камеры, поэтому продукты прогреваются равномерно, вне зависимости от того, в какую часть камеры они помещены. Камера оборудована вмонтированным керамическим основанием, облегчающим чистку.

Печь также соответствует более высоким стандартам управления. Вы можете использовать как электронный дисковый регулятор управления таймером, так и кнопки выбора 10 наборов предварительных настроек времени и мощности. Наборы предварительных настроек могут быть запрограммированы пользователем в соответствии с наиболее часто используемыми параметрами. Благодаря наличию кнопок для нескольких порций оператор может одновременно готовить 2 или 3 порции, таким образом повышая производительность готовки.

Технические характеристики ***EM-C2001***

Выходная мощность (IEC705)	1900 Вт
Магнетроны/система	Два/Верхняя подача
Распределение энергии	Система смесительного вентилятора с воздушным приводом
Уровни мощности (ручное управление)	3
Уровни мощности (программное управление)	10, 190 – 1900
Потребляемая мощность	2900 Вт
Электропитание	230 В, 50 Гц
Наружные размеры мм (В × Ш × Г)	410 × 610 × 493
Размеры камеры мм (В × Ш × Г)	175 × 330 × 330 (2/3 Gastronorm)
Объем камеры	37 л
Вес нетто	49 кг
Размораживание	Ручное
Таймер	10 мин. (ручной), 6 мин. (память)
Управление таймером	Электронный дисковый регулятор с цифровым дисплеем
Сигнал о завершении готовки	Есть, 4 уровня громкости
Программы в памяти	10
Корпус	Нержавеющая сталь
Внутренняя поверхность камеры	Нержавеющая сталь с вмонтированным керамическим основанием
Механизм дверцы	Боковая шарнирная дверца
Многоэтапная готовка	3 этапа с предварительными настройками
Несколько порций	× 2, × 3 с предварительными настройками
Индикатор работы по программе	Светодиодная лампа и люминесцентный дисплей

Спецификация профессиональной микроволновой печи SANYO EM-C2001M

Данная микроволновая печь разработана и испытана для промышленного применения и имеет маркировку CE. Выходная мощность печи составляет 1900 Вт [IEC705].

Прочная конструкция из нержавеющей стали обеспечивает такие преимущества, как долговечность и гигиеничность работы.

Конструкция печи включает два магнетрона и смеситель с воздушным приводом, которые равномерно подают энергию в камеру.

Камера оснащена вмонтированным керамическим основанием для удобства очистки.

Камера имеет 37 литров полезного пространства, позволяя использовать все стандартные блюда и контейнеры, а также одновременно готовить несколько порций.

Печь оборудована прозрачной боковой дверцей, укрепленной металлическим опорным рычагом, который предназначен для компенсации нагрузки при интенсивной работе и увеличения прочности и долговечности печи.

Боковая панель управления печи позволяет пользователю использовать дисковый регулятор управления таймером или 10 кнопок вызова программ подогрева, а также включает цифровой многофункциональный люминесцентный дисплей и микропроцессор с энергонезависимой памятью. Печь также обеспечивает возможность одновременной готовки двух и трех порций пищи, что позволяет увеличить производительность работы.

Печь поставляется со шнуром питания и литой вилкой K3.