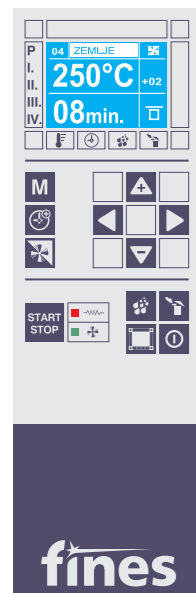
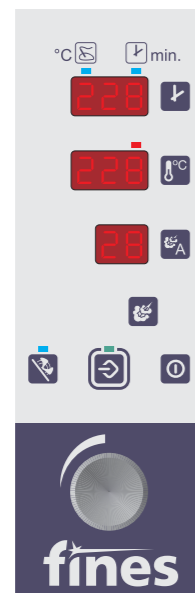




computer



digital



manual



COM-BO mini

- Vedno okusno in enakomerno zapečeni izdelki
- Enostavna uporaba in funkcionalnost
- Zagotovljena kakovost, varnost in ekonomičnost
- Moderen izgled in majhne dimenzije
- Visoka tehnologija
- Enostavna montaža ter vzdrževanje



TEHNIČNI PODATKI

	KONVEKCIJSKA PEČ				VZHAJALNIK	NAPA
MINI COM-BO	CO3 60 computer / digital	CO3 40 computer / digital	CO3 60 manual	CO3 40 manual	VM-60	CHK-60 / 40
izvedba krmilja	računalniško / digitalno	računalniško / digitalno	manualno	manualno	manualno	--
širina (mm)	920	720	920	720	920	920 / 720
globina (mm)	700	700	700	700	700	700
višina (mm)	460	460	460	460	900	250
kapaciteta (nivojev)	3	3	2 (3)	3	6	--
dimenzija pladnja (mm)	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	--
razdalja med vodili (cm)	10	10	13 (10)	10	8	--
električna moč (kW)	5,20	3,50	3,50	3,50	1,10	--
električni priklop	400V - 3N - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	--
varovalke	3x16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	--
priklop vode	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	--
temp. regulacija	260° C	260° C	260° C	260° C	60° C	--
teža (kg)	65	55	60	50	40	15





COM-BO mini

04	BREAD	☒	04	BREAD	☒
250°C	+02	☐	200	10 09	☐ ☒
08min.		☐	250	22 00	☐ ☒
			220	02 00	☐ ☒



Konvekcijska peč COM-BO mini

CO3 60/40 manual

- Enostaven krmilnik za manj zahtevne uporabnike
- Termostatska regulacija do 260°C
- Ročno vlaženje s pritiskom na tipko
- Reverzibilno delovanje ventilatorja (levo, desno vrtenje)

CO3 60/40 digital

- Elektronska regulacija temperature do 260°C
- Ročno ali avtomatsko vlaženje
- Nastavitev avtomatskega vlaženja na začetku ali skozi celotni čas pečenja
- Samodejno predgrevanje na delovno temperaturo
- Dvojna hitrost ventilatorja
- Reverzibilno delovanje ventilatorja (levo, desno vrtenje)

CO3 60/40 computer

- Enostavno rokovanje v ročnem ali programskem načinu
- Elektronska regulacija temperature do 255°C
- Avtomatsko predgrevanje na delovno temperaturo
- Dvojna hitrost ventilatorja
- Reverzibilno delovanje ventilatorja (levo, desno vrtenje)
- Inteligentno vlaženje – NEPREKINJEN in INTERVALNI način
- Programirani izpust pare
- Možnost izbire do 99 programov s štirimi koraki pečenja
- V vsakem od štirih korakov pečenja je mogoča neodvisna nastavitev: temperature, časa, vlage, načina vlaženja, hitrosti ventilatorja in prezračevanja
- Možnost programiranja ustavitve ventilatorja po končanem vlaženju
- Inteligentni sistem za zaznavanje napak – ERROR DETECTION
- HACCP standardna kontrola in izpis podatkov
- INTERNET komunikacija – direktni priklop ali preko mobilnega omrežja
- Samodejni zapis HACCP podatkov na SD spominsko kartico

Opcijska oprema:

- Vgrajena posoda za vlaženje - priklop vode na omrežni ventil ni potreben (digital/computer)
- FINES-ov programski paket za komunikacijo "OVEN MANAGER" (computer)



Vzhajalnik

VM-60 (samo za CO3-60)

- Termostatska regulacija temperature do 60°C
- Grelec 1,1 kW
- Vlaženje – s pritiskom na tipko doziramo vodo v uparjalno posodo

Kondenzacijska napa

CHK-60, CHK-40

- Izkoristek kondenzacije pare približno 80%
- Učinkovit sistem za prostore kjer odvod pare v prezračevanje ni zagotovljen

Mini COM-BO konstrukcija

- Izdelava iz INOX pločevine kvalitete 1.4301 (AISI 304)
- Desno ali levoročno odpiranje vrat (tovarniška nastavitev je desnoročna)
- Močni grelni elementi iz inox-a - dolga življenjska doba
- Dvojno temperaturno odporno steklo vrat v barvi
- Izdatna osvetlitev notranjosti
- Robustna kljuka z dvojnimi zaskokom s termično odpornimi ročajem
- Enostavno čiščenje – zaokroženi robovi notranjosti, hitro snemljiva vodila in prekriv motorja
- Tesnilo iz posebnega silikona za dolgotrajno obstojnost pri visokih temperaturah
- Vse peči so narejene v skladu s CE predpisi

CO3 40 manual



CO3 60 manual



CO3 40 digital



CO3 60 digital



CO3 40 computer



CO3 60 computer

