Конвекционные печи

Convection ovens

FC260

250°C

FC340

Конвекционные печи FC 260 и FC 340 используются для выпечки или разогрева мучных изделий (круассаны, булочки с шоколадом, бриоши), кондитерских изделий (пирожных, печений), готовых блюд (лазанья, печеный картофель), свежих, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу сытных закусок из теста (слойки, пицца, пироги с начинкой). Армированный нагревательный элемент, дополняемый вентилятором, обеспечивает быстрый нагрев (до 250°C за 7 мин.).

Комплектация: термостат (0 до 250°C), вентилятор, таймер, рассчитан на 120 минут, сигнальные лампы.

Модель FC 260 на 26 литров, 3 рабочих уровня. Внутренние габариты: 335 x 300 x 230 мм. Поставляется с двумя решетками и одним кондитерским противнем. Модель FC 340 на 34 литра, 4 рабочих уровня, с теми же техническими характеристиками, что и у вышеописанной модели. Внутренние габариты 390 x 300 x 255 мм. Поставляется с тремя решетками и одним кондитерским противнем. Предназначены для использования в кафе, ресторанах, предприятиях общественного питания, предлагающих еду на вынос, нуждающихся в компактном, отдельно стоящем оборудовании, обеспечивающем прекрасное качество приготовления. Печи широко используются в сендвич-барах и пекарнях при настольном размещении. Печь можно поставить на барной стойке перед посетителями, которые оценят манящий аромат и аппетитный вид свежевыпеченных румяных булочек. Особенно рекомендуется для выпекания глубокозамороженных тестовых заготовок, предварительно выдержанных в расстоечном шкафу:

- для выпечки 18 заготовок круассанов требуется 16 минут при температуре 180°C;
- для выпечки 20 замороженных булочек требуется 18 минут при температуре 220°C;
- для выпечки 18 булочек с шоколадом, не подвергавшихся заморозке и предварительно выдержанных в расстоечном шкафу, требуется 16 минут при температуре 200°C.

Модель FC 340 TQ GN 2/3 объединяет конвекцию, Turbo Quartz, функцию гриль и печь для выпечки и разморозки. Использование технологии Turbo Quartz (патент), сокращает время приготовления на 30% и улучшает вкусовые качества приготовленного продукта за счет проникновения кварца в сердцевину продукта и сохранения соков и полезных веществ продукта.

Convection ovens FC 260 & FC 340 are used for cooking or reheating viennoiseries (croissants, chocolate buns, brioches…), pastries (tarts, cookies...), ready made dishes (lasagne, baked potatoes), fresh, frozen or pre-raised savouries, (puff pastries, pizza, quiche…). The fan assisted with armoured heating element ensures a quick temperature rising (250°C in 7'). 26-l volume (FC 260) with 3 cooking levels.

Features: thermostat (0-250°C), fan, a 120 min. timer and pilot lights. Supplied with 2 cooking grids, 1 pastry tray.
34 l volume (FC 340) with 4 cooking levels and same caracteristics as above. Delivered with 3 cooking grids and 1 pastry tray.
Especially recommended for baking pre-raised deep-frozen products:

- *18 raised frozen croissants in 16 min., th. 180°C*
- *20 raised frozen rolls in 18 min., th. 220°C*
- *18 fresh raised chocolate buns in 16 min., th. 200°C.*

The multifunction oven FC 340 TQ® GN 2/3 associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.

Модель *Ref.*	Мощность *Power*	Внеш. габариты *Outside dimensions*	Внутр. габариты *Inside dimensions*	Вес *Weight*	Напряжение *Volts*
FC 260	1,5 kw	465 x 475 x 280 mm	335 x 300 x 230 mm	16 kg	230 v
FC 340	2,4 kw	550 x 470 x 330 mm	390 x 300 x 255 mm	18 kg	230 v
FC 340 TQ®	2,4 kw	550 x 470 x 330 mm	390 x 300 x 255 mm	18 kg	230 v

www.food-service.com.ua