

Konveksiyonlu Fırın Gazlı

Prime Plus Manuel 20 Gn 2/1-40 Gn 1/1

(1230x1135x1870)



> VTL-PRIME202GPM-S



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | max W | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg |
|-------------------|--|--------|-------|-------|------------------------|--|--|
| VTL-PRIME202GPM-S | Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven | 50.000 | 2X550 | 1.400 | 20 GN 2/1 40 GN 1/1 | 1230x1135x1870 | 1270x1225x2075 390 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) | Elektrik Girişi Power Input V-Hz | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|-------------------|------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|
| | NG | | LPG | | | | | | |
| | max | min | max | min | | | | | |
| VTL-PRIME202GPM-S | 4.932 m ³ /h | 2.589 m ³ /h | 3.675 kg/h | 1.929 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5 - 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 HZ | 3X1,5 mm |

Genel Özellikler / General Specifications

TEKNİK ÖZELLİKLER

Paslanmaz çelik gövde uzun ömür ve dayanıklılık sağlar. Yuvarlak köşeli iç kabin kolay temizlik imkanı sunar. Açık iç cam kolay temizlik sağlar. Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift cam. Kaplamalı iç cam, dış camda ısınmayı önler ve ısı kaybını engeller. Pişirme kabini çevresindeki yalıtım malzemesi ısı kaybını en aza indirir ve enerji tasarrufu sağlar. Özel silikon kapı contası, kapıdan ısı transferini önler ve enerji tasarrufu sağlar. Çift yönlü dönen paslanmaz çelik fan, kabin içinde homojen bir ısı dağılımı sağlar. Emniyet termostatu sayesinde kabinde aşırı sıcaklık artışı önlenir. Manuel nemlendirme özelliği mevcuttur. 120 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi ile geniş bir pişirme aralığı sunar. Düşük emisyonlu ve yüksek verimli, ön karışımı kapalı yanma sistemine sahiptir. Soğutma fonksiyonu ile fırını bir sonraki pişirme için hazırlama özelliğine sahiptir. Fırın kapısı açıldığında pişirmeyi durduran bir kapı anahtarı bulunur. Halojen lamba ve enine tepsiler, operatör tarafından yiyeceklerin sürekli olarak izlenmesini sağlar. Tepsi kapasitesi 40 x GN 1/1 veya 20 x GN 2/1.

GENEL ÖZELLİKLER

Gövde, fırın haznesi, fan ve hava dağıtım paneli paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek sıcaklıklara dayanıklı çift camlı kapı. Yuvarlak köşeli kabin içi aydınlatma. Hava yönlendirme sistemi. Isıtma, yüksek verimli Incolay kaplamalı ısıtma elemanları ile yapılır. Optimum pişirme için ters dönüş. Pişirme modları: konveksiyon modu (maks. 300 °C sıcak hava), kombinasyon modlu yarı buharlı pişirme.

Gastronorm tepsiler için uygun tepsi rafı.

Tepsi kapasitesi 40 x GN 1/1 veya 20 x GN 2/1.

YAPI ÖZELLİKLERİ

Yoğun kullanıma uygun paslanmaz çelik yapı;

Gövde, hazne, fan ve hava dağıtım panelleri paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Çift camlı kapı.

Entegre tahliye çıkışı.

Tüm bağlantılar sol alttadır.

GÜVENLİK EKİPMANLARI VE

ONAYLA

Tüm direktif ve yönetmeliklere uygun CE sertifikası

Tepsiler arası mesafe 68 mm

TEKNİK SPECIFICATIONS

The stainless steel body ensures a long life and durability. The inner cabinet with rounded corners allows for easy cleaning. The open inner glass provides easy cleaning. High temperature resistant double glazing. The coated inner glass prevents heating on the outer glass and prevents heat loss. The insulating material around the cooking cabinet minimizes heat loss and saves energy. The special silicone door seal prevents heat transfer through the door and saves energy. The bidirectional rotating stainless steel fan ensures a homogeneous heat distribution inside the cabinet. Thanks to the safety thermostat, excessive temperature increase in the cabin is prevented. There is manual humidification. It offers a wide cooking range with an adjustable cooking time of up to 120 minutes. It has a closed combustion system with premix, with low emissions and high efficiency. With the cooling function, it has the ability to prepare the oven for the next cooking. There is a door switch that stops cooking when the oven door is opened. The halogen lamp and the transverse trays ensure continuous monitoring of the food by the operator. Tray capacity 40 x GN 1/1 or 20 x GN 2/1.

GENERAL FEATURES

The body, oven chamber, fan and air distribution panel are made of stainless steel. Door with double-glazed glass resistant to high temperatures. Lighting inside the cabin with rounded corners. Air diversion system. Heating is done with high-efficiency Incolay-coated heating elements. Reverse rotation for optimal cooking. Cooking modes: convection mode (hot air max. 300 °C), semi-steam cooking with combination mode. Tray rack suitable for gastronorm trays. Tray capacity 40 x GN 1/1 or 20 x GN 2/1.

CONSTRUCTION FEATURES

Stainless steel construction, suitable for intensive use; The body, chamber, fan and air distribution panels are made of stainless steel.

Door with double-glazed glass.

Integrated drain outlet.

All connections are on the bottom left.

SAFETY EQUIPMENT AND

APPROVALS

CE certification for all directives and regulations

68 mm the trays distance

Elektrikli Devrilir Tava 50 Lt (800x730x850)



VTL-EDT7050.60

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | | |
|----------------|---|--|---------------------------------------|--|--|--------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| VTL-EDT7050.60 | Elektrikli Devrilir Tava 50 Lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 Lt. | 8.000 | 60 | 800x730x850 | 110 | 820x800x1100 | 125 | |
| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
| VTL-EDT7050.60 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | NG | LPG | | | | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Endüstriyel Pişirme Tavası
- Teknik Özellikler
- Yapı: Paslanmaz çelik AISI 304
- Boyutlar: 800x730x850 mm
- Çalışma kapasitesi: 60 L
- Ağırlık: 110 kg
- Besleme voltajı: 400V/50 Hz V3N
- Güç: 8 kW
- Diğer özellikler:
- Termokondüktif katmanlı tabanlı paslanmaz çelikten yapılmış pişirme kabı
- Manuel devirme sistemi
- Karşı ağırlıklı menteşeli kapak
- Otomatik direnç kapatma için kap eğim izleme sistemi
- Otomatik su besleme sistemi
- Yan, alt ve arka paneller paslanmaz çelikten yapılmıştır
- Anahtara bağlı termostat ile kontrol edilen 100°C ile 300°C arasında sıcaklık ayarı
- Manuel yeniden başlatmalı emniyet termostadı
- Üstte bulunan sabit su musluğu
- Kontrol paneline su girmesini önlemek için özel olarak tasarlanmış düğmeler
- Yüksek sıcaklıklara, kireç korozyonuna ve kimyasal kullanıma dayanıklı Incoloy 800 kalitesinde uzun ömürlü direnç
- Kolay temizlik yuvarlak köşeli tezgah

- Industrial cooking pan
- Technical specifications
- Structure: Stainless steel AISI 304
- Dimensions: 800x730x850 mm
- Working capacity: 60 L
- Weight: 110 kg
- Supply voltage: 400V/50 Hz V3N
- Power: 8 kw
- Other specifications:
- Cooking bowl made of stainless steel with thermoconductive layered base
- Manual tilting system
- Hinged lid with counterweight
- Bowl inclination monitoring system for automatic shutdown of the resistances
- Automatic water supply system
- Side, bottom and rear panels made of stainless steel
- Temperature adjustment from 100°C to 300°C controlled by thermostat connected to the switch
- Safety thermostat with manual restart
- Fixed water tap located above
- Specially designed buttons to avoid water entering the control panel control
- Long-lasting resistance from Incoloy 800 quality, resistant to high temperatures, limescale corrosion and chemical use
- Easy to clean thanks to the worktop with rounded corners