

# Elektrická etážová pec

IBO600, IBO800, IBO1200, IBOMAX

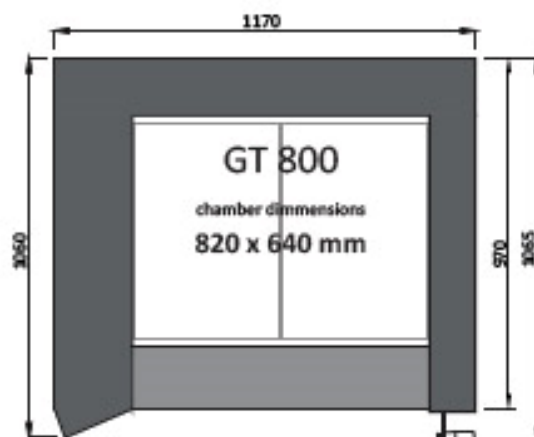
Elektrické etážové pece jsou ideální pro cukrárny, pekárny a obchody. Díky modulární konstrukci je lze volně konfigurovat, vybavit digestoří, stojanem pro uložení plechů, kynárnou nebo prostým podstavcem. Pece mohou mít 1–6 nezávislých pekařských etáží různých kapacit.

Ve standardním provedení je ovládací panel umístěn vlevo a etáže jsou vysoké 170 mm. Na přání zákazníka lze výšku etáže zvýšit.

Každá etáž je nezávislou jednotkou se zapařováním a ovládacím panelem. Horní a spodní teplota se nastavuje pro každou etáž zvlášť. To zajišťuje vysokou kvalitu pečení a umožňuje pečení různých produktů současně. Zároveň při pečení menších množství výrobků se využije skutečně potřebné množství etáží v daném okamžiku.

Kamenné desky v etáži jsou potaženy vrstvou zabraňující adhezi, což vede k dokonalé kůrce produktu bez ohledu na to, zda byly výrobky pečené přímo na desce nebo plechu na pečení.

Uživatelsky přívětivé rozhraní intuitivního a všestranného ovládacího panelu zaručuje pohodlné používání, programování a monitorování provozu pece. Ovládací panel umožňuje uložit až 20 programů, každý s max. 3 fázemi (funkce třístupňového pečení). Nesprávné parametry nebo interference jsou hlášeny zvukovými signály a chybovými kódy. Rozsah nastavení teploty pece je 0–270°C.



MODEL	MAX. PŘÍKON [KW]	PEČNÁ PLOCHA [M <sup>2</sup> ]	NAPĚTÍ [MM]	ETÁŽ VÝŠKA [MM]	MODUL PECE VÝŠKA [MM]
IBO600	5,5	0,5	400/3/50	170	280
IBO800	5,5	0,5	400/3/50	170	280
IBO1200	8,0	1,0	400/3/50	170	280
IBOMAX	10,5	1,5	400/3/50	170	280