



Главное

В конвейерных печах серии PS фирмы Middleby Marshall выпечка производится быстрее и при более низкой температуре, чем в других печах. Вертикальные столбы горячего воздуха перемещают тепло аэродинамическим образом вместо использования высоких температур. Пары горячего воздуха удаляют граничные слои холодного тяжелого воздуха, который стремится изолировать продукт. Все печи Middleby предназначены для готовки множества изделий, включая пиццу, морепродукты, сэндвичи, бублики, национальных блюд и другого.

Общая информация

Конвейерная печь PS520 идеально пригодна размещения в ларьке и экспресс- пунктах питания, где требуются малые печи.

Стандартные характеристики

- Патентованная система управления энергией (EMS) * снижает потребление энергии и увеличивает эффективность готовки
- 20-дюймовая " (508 мм) в длину камера выпечки с ремнем 18 дюймов (457.2 мм)
- габаритные размеры 42-дюйма (1066.8 мм) длина, 35 дюйма(189 мм) глубина и 21-3/ 4дюйма (552.4мм) высота
- Обеспечена ногами в 4 дюйма (101.6 мм)
- Имеется возможность установки в три уровня по высоте.
- время выпечки/скорость конвейера управляются микропроцессором.
- внутренность, передняя и боковые и верхняя панели изготовлены из нержавеющей стали
- Смена направления движения конвейера
- поддон удлинения 6 дюймов (152.4 мм)
- поддон удлинения 12 дюймов (304.8 мм)

Дополнительные характеристики

- основание из чугуна
- имеется продленная гарантия

Сохранение энергии

Блок включает патентованную систему управления энергией - EMS.

Печи Middleby обеспечивают очень эффективную передачу тепла к продукту.

Энергия сохраняется, так как воздух рециклируется от нагревателя к продукту с минимальными потерями.

Печь холодная на ощупь.

Возможность чистки

Печи PS520 спроектированы так, чтобы их можно было легко чистить. Съемные части включают : противни для крошек, концевые панели, воздушные пальцы, выходные поддоны и съемные узлы ремня конвейера.

Легкость обслуживания

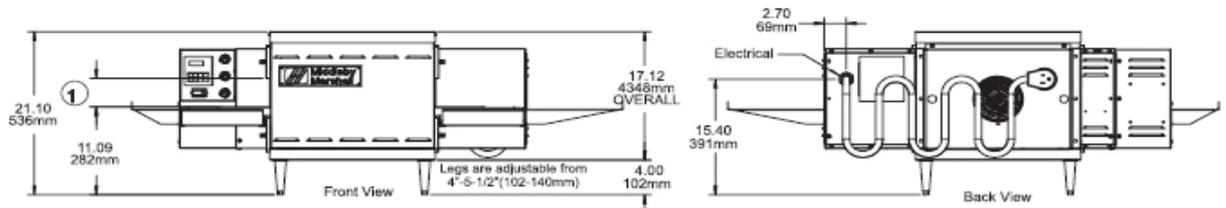
Блок управления спроектирован так, чтобы иметь быстрый и легкий доступ.

Гарантия

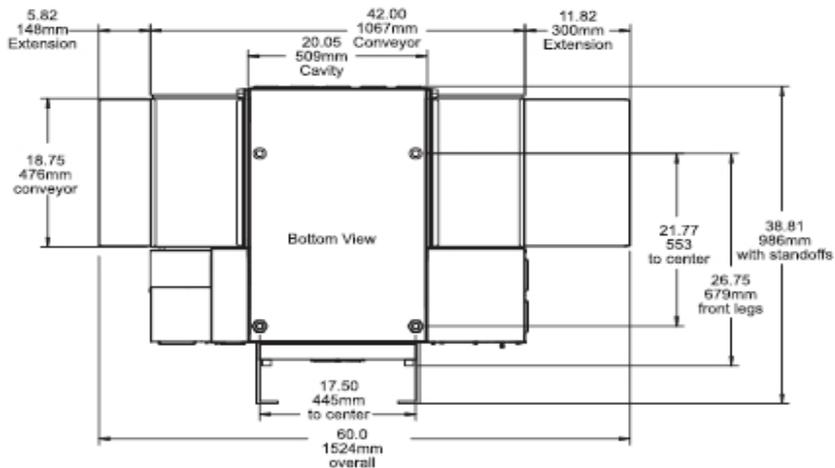
Все модели PS520 имеют гарантию на детали и работу.

Вентиляция

Настоятельно рекомендуется использовать колпак вентиляции.

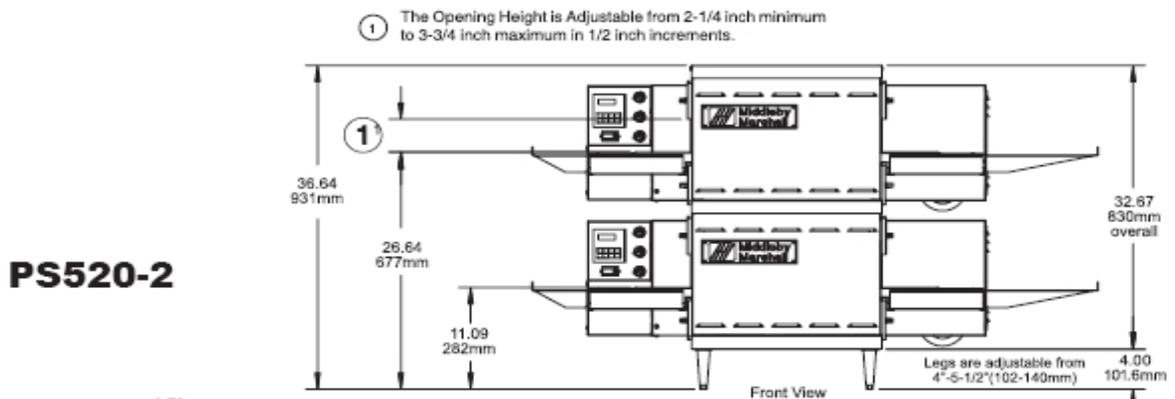


1-рабочая высота настраивается от 2-1/4 дюйма минимум до 3-3/4 максимум с шагом в 1/2 дюйма; 2-ноги регулируются от 4 до 5-1/2 дюймов (102-140 мм); 3- вид спереди; 4-габарит 17,12 (434,8 мм); 5-электричество; 6-вид сзади.

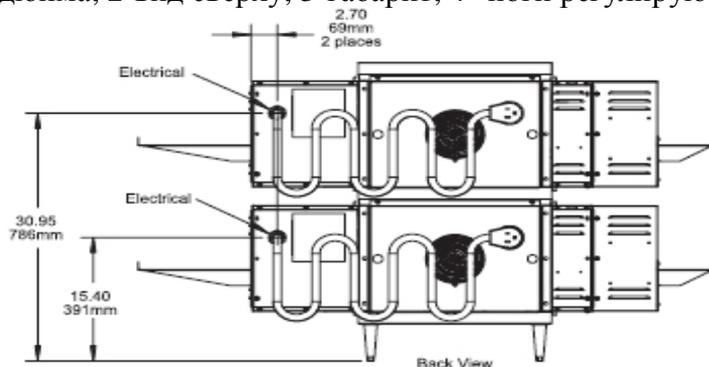


PS520-1

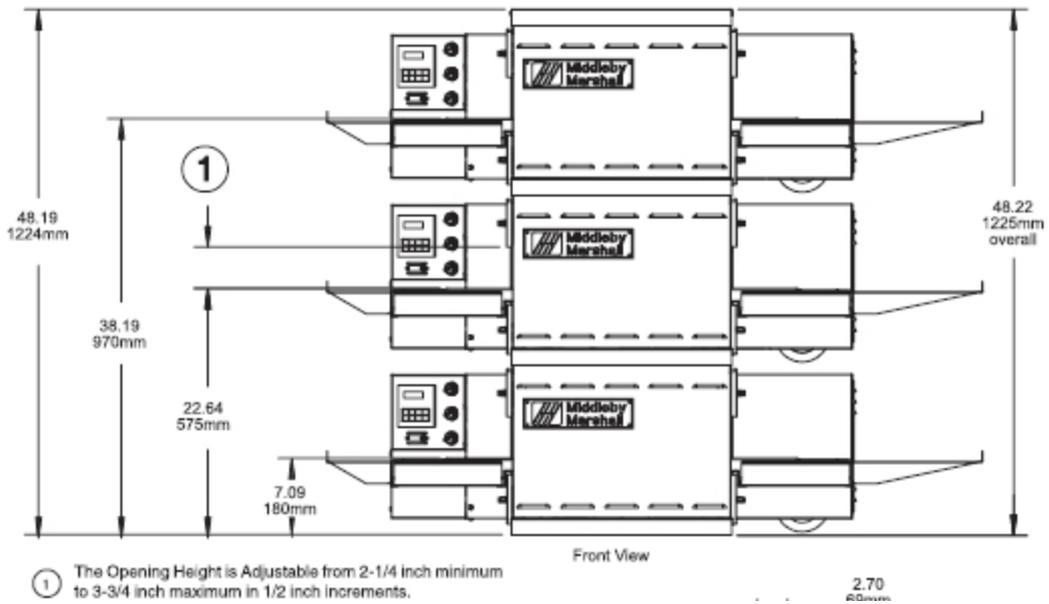
1- удлинение; 2-конвейер; 3-до центра; 4-полость; 5-с противовесом; 6-передние ноги; 7-габарит.



1- рабочая высота настраивается от 2-1/4 дюйма минимум до 3-3/4 максимум с шагом в 1/2 дюйма; 2-вид сверху; 3-габарит; 4--ноги регулируются от 4 до 5-1/2 дюймов (102-140 мм).

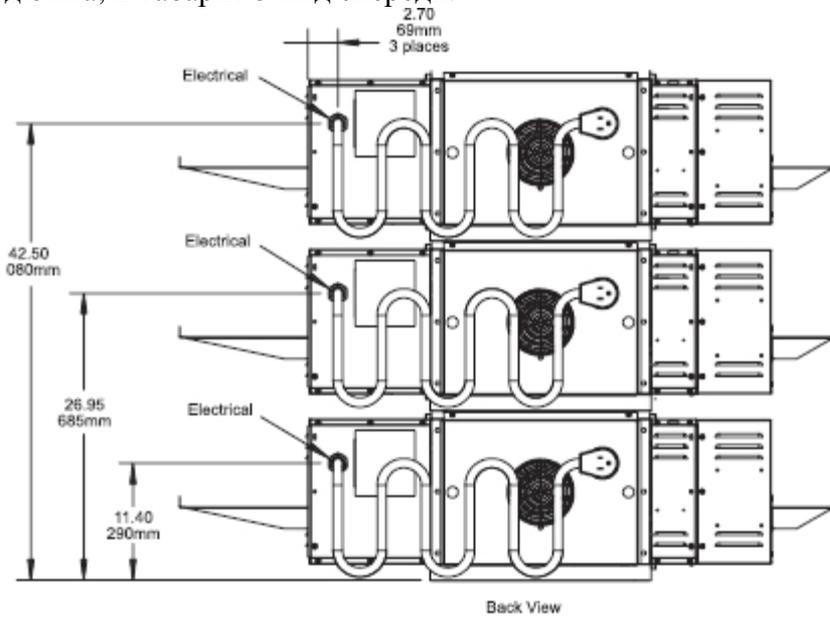


1- 2 места; 2- электричество; 3-вид сзади.



PS520-3

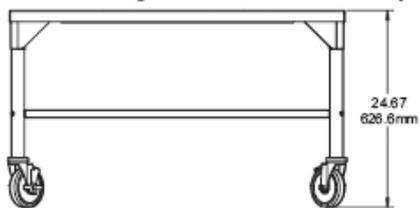
1- рабочая высота настраивается от 2-1/4 дюйма минимум до 3-3/4 дюйма максимум с шагом в 1/2 дюйма; 2-габарит 3-вид спереди.



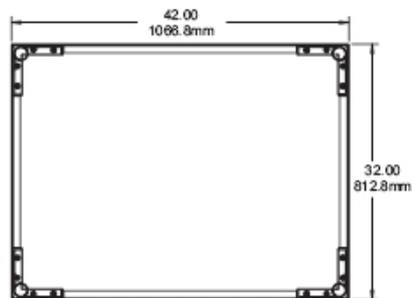
1-электричество; 2-3 места; 3-вид сзади.

Дополнительная тележка для всех моделей серии PS520.

Stand for Single and Double Oven Only



Stand for Triple Oven Only



1- станина только для одной или двух печей; 2-станина только для тройной печи.

Рекомендуемые минимальные зазоры

От задней части печи до стены=0 дюймов; край управления конвейера до стенки =0 дюймов; неуправляемый край конвейера до стенки =0 дюймов.

Общие спецификации

	Зона нагрева	Зона выпечки	Длина ремня	Ширина ремня	Общая длина (с установленными выходными поддонами)	Высота	Глубина	Макс рабочая температура	Диапазон времени выпечки	Вес при поставке	Объем при поставке
PS520-1	20" 508mm	2.5 sq ft 0.23 sq m	42" 1066 mm	18" 457mm	60" 1524mm	21.10" 536mm	38.81" 966mm	550°F 288°C	1-10 min	325 lbs 147.42kg	22.1 ft ³ 0.62m ³
PS520-2	40" 1016mm	5.0 sq ft 0.46 sq m	42" 1066 mm	18" 457mm	60" 1524mm	36.64" 931mm	38.81" 966mm	550°F 288°C	1-10 min	650 lbs 294.48 kg	44.2 ft ³ 1.24m ³
PS520-3	60" 1524mm	7.5 sq ft 0.69 sq m	42" 1066 mm	18" 457mm	60" 1524mm	48.19" 1224mm	38.81" 966mm	550°F 288°C	1-10 min	975 lbs 442.25 kg	66.3 1.86m ³

Электрические характеристики

Версия	напряжение	Фаза	Частота	Мощность, киловатты	Питание	Предохранители
Для внутреннего рынка	208 В	1	50/60 Гц	8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами
	230-240 В	1	50/60 Гц	7,6-8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами
	480 В	1	50/60 Гц	8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами
Только для Евросоюза	230-240В	1	50/60 Гц	7,6-8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами
	380 В	1	50/60 Гц	8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами
	380 В	3	50/60 Гц	8,3	2 полюса, 3 провода	В соответствии с местными нормами

**Номинальные значения на чертежах, показанные выше, являются максимальными значениями для нормальной работы, ток в амперах должен быть меньше указанного значения. Каждая печь включает шнур длиной 6 футов с вилкой типа NEMA# L6-50P plug. Заказчик обеспечивается розеткой NEMA# L6-50R.*

Все спецификации могут меняться без уведомления.

© 2006 Middleby Marshall, Inc.

Фирма Middleby Marshall в соответствии со своей политикой непрерывных улучшений оставляет право менять материалы или спецификации без уведомления. Такие изменения не дают право покупателю на соответствующие изменения, усовершенствования, дополнения или замены в ранее купленном оборудовании.

1400 Toastmaster Drive, Elgin, Иллинойс 60120-9272, США • (847) 741-3300 • Факс: (847) 741-0015

12/06 www.middleby.com

Перевод соответствует оригиналу. Переводчик Сизов Ю.В.