

## Forza STi

Высокоскоростная печь



### НАЗНАЧЕНИЕ

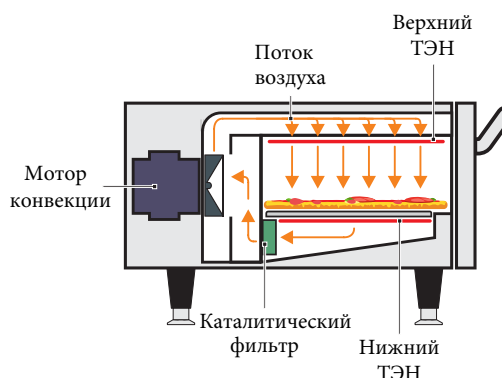
- Печь **Forza STi** разработана для быстрой и превосходной работы даже при больших объемах, идеально подходит для ресторанов быстрого обслуживания, а также для пиццерий, пекарен, отелей, закусочных и магазинов.
- Приготовление пиццы, пирожков, кальцоне, печенья, тарталеток и других блюд становится еще лучше с **Forza STi**, которая гарантирует превосходный внешний вид, вкус и текстуру. Благодаря передовым технологиям, таким как система высокоскоростного обдува и инфракрасный нагрев, приготовление происходит до 50% быстрее, чем в традиционных конвекционных печах.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

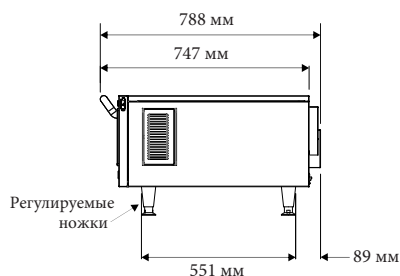
- **Память на 1024 рецепта**, с распределением по группам.
- **Разъем USB** для обновлений ПО и импорта/экспорта групп рецептов, рецептов и настроек.
- **ИОК: платформа для дистанционного управления** производством, позволяющая создавать, редактировать, удалять или обмениваться рецептами по Wi-Fi или проводному соединению (RJ45).
- Регулируемая температура **от 30°C до 330°C** и датчик для контроля температуры в камере.
- Корпус выполнен **из нержавеющей стали**.
- **Сенсорная панель управления**, удобная в использовании.
- Имеет сертификацию **Ventless** — **не требует использования вытяжных зонтов** и оснащена **каталитическим фильтром**, который легко снимается для очистки.
- Подсветка камеры для видимости во время выпекания.
- Интерактивное руководство по ежедневной очистке с поясняющими видео, демонстрирующими процесс шаг за шагом.
- **Низкое энергопотребление.**
- **Гарантия 1 год.**

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

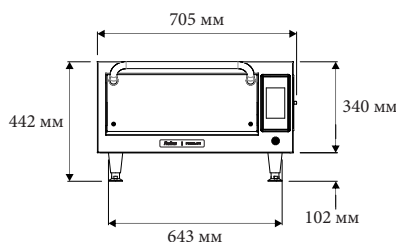
- Сетка для пиццы - 1 шт.
- Алюминиевая лопатка - 1 шт.
- Держатель для губки (для очистки стёкол дверцы) - 1 шт.
- Регулируемые ножки - 4 шт.



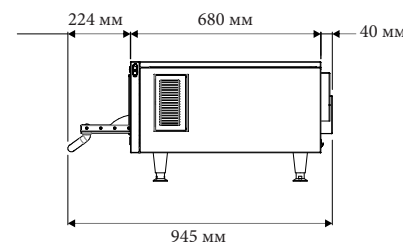
### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



ВИД СБОКУ



ВИД СПЕРЕДИ

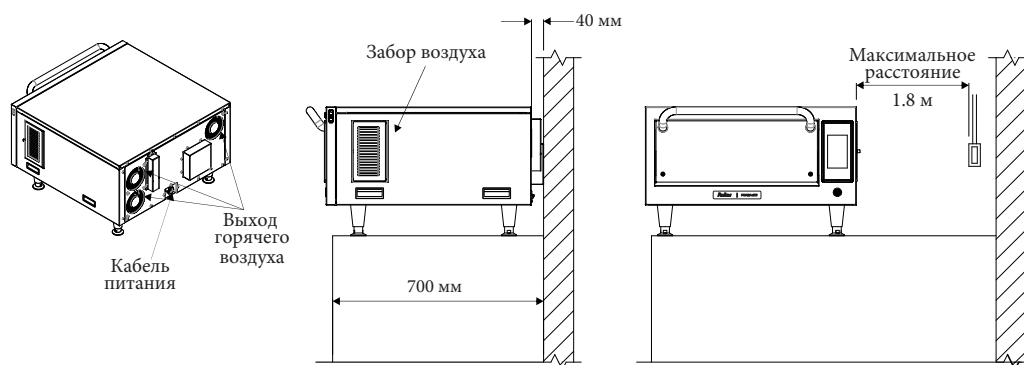


ВИД СБОКУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ

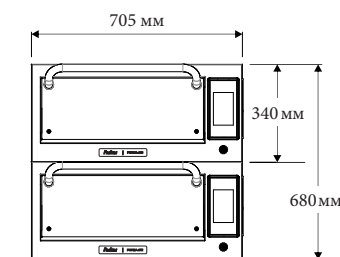
### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

| Forza STi | Габариты оборудования |             |              |          | Габариты в упаковке |             |              |          | Размеры рабочей камеры            | Полезный объем (л) | Высота (мм)    | Ширина (мм) | Глубина (мм)   |
|-----------|-----------------------|-------------|--------------|----------|---------------------|-------------|--------------|----------|-----------------------------------|--------------------|----------------|-------------|----------------|
|           | Высота (мм)           | Ширина (мм) | Глубина (мм) | Вес (кг) | Высота (мм)         | Ширина (мм) | Глубина (мм) | Вес (кг) |                                   | 18.6               | 93             | 460         | 435            |
| Без ножек | 340                   | 705         | 788          | 67       | 640                 | 845         | 955          | 86       | Минимальные вентиляционные зазоры | Левая сторона      | Задняя сторона |             | Правая сторона |
| С ножками | 442                   | 705         | 788          | 67       | -                   | -           | -            | -        |                                   | 0 мм               | 40 мм          |             | 25 мм          |

### СХЕМА МОНТАЖА



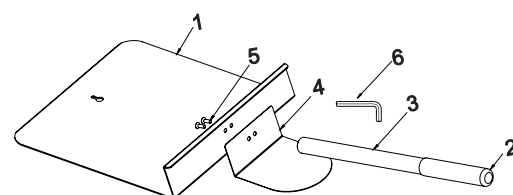
### ГАБАРИТЫ ШТАБЕЛИРУЕМОЙ КОНФИГУРАЦИИ (2 модуля)



| № | НАИМЕНОВАНИЕ                       | КОЛ-ВО |
|---|------------------------------------|--------|
| 1 | ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ                  | 1      |
| 2 | РУКОЯТКА                           | 1      |
| 3 | РАБОЧАЯ ЧАСТЬ 400 мм               | 1      |
| 4 | ЗАЩИТА ДЛЯ РУКИ                    | 1      |
| 5 | ВИНТ С ПЛОСКОЙ ГОЛОВКОЙ М5 x 15 мм | 2      |
| 6 | ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ                  | 1      |

### СБОРКА ЛОПАТКИ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ШЕСТИГРАННЫЙ КЛЮЧ, ВХОДЯЩИЙ В КОМПЛЕКТ



### ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что электрические характеристики сети соответствуют данным указанным на паспортной табличке (идентификационном шильде), расположенной на задней панели оборудования.

Розетка должна быть расположена на расстоянии не более 1,8 м от устройства и в обязательном порядке оборудована клеммой заземления. Это позволит уменьшить риски поражения электрическим током в случае короткого замыкания в сети. Обеспечение соответствия параметров электросети в месте установки является ответственностью Покупателя. Подключение оборудования должно осуществляться квалифицированным персоналом, сертифицированным компанией ООО "РБК Технологии".

| Модель    | Напряжение (В) | Фазы | Частота (Гц) | Мощность (кВт) | Автомат (А) | Кабель (мм²) | Тип разъема  |
|-----------|----------------|------|--------------|----------------|-------------|--------------|--------------|
| FORZA STi | 220            | 1~   | 60           | 6.2            | 32          | 3x4 мм²      | 32A (L+N+PE) |

\* Компания Prática рекомендует установку автоматического выключателя типа D (для нагрузок с высокими пусковыми токами).

Электрический монтаж должен выполняться в соответствии с местными нормативами (ПУЭ, ГОСТ Р).

### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Оборудование должно быть установлено на основание, выдерживающее его вес (67 кг). Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо минимальное расстояние 40 мм между задней частью печи и стеной. Ограничитель, расположенный в задней части печи, предназначен для обеспечения этого необходимого зазора и не может быть удален.

Не блокируйте вентиляционные отверстия для забора и выброса воздуха, расположенные на передней и задней частях изделия.

Не рекомендуется размещать изделие вблизи плит, фритюрниц, грилей или другого оборудования, выделяющего жир, дым и тепло. Изделие должно быть установлено на ровной поверхности в хорошо вентилируемом помещении.

Неправильная установка может стать основанием для отказа в гарантийном обслуживании.