

Профессиональная хлебопекарная электрическая подовая печь «ПАССАТ» 096 Professional electric baking hearth furnace «PASSAT» 096



Печь на подставке



Посадчик тестовых заготовок



Металлический под



Каменный под



«Пассат» 096

электрическая подовая печь

«Passat» 096

electric baking hearth furnace

Технические характеристики:

«Пассат» 096

Производительность, шт./ за 1 выпечку:	
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный хлебная форма Л7, Л10	30
- батоны, массой 0,3 кг	20
- подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт.	16*/ 12** /16***
Вместимость	
- хлебные формы №7, шт.	30
- противни 400х600 мм, шт.	4
- противни 600х800 мм, шт.	2
Площадь выпечки, м ²	0,96
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	1250х860х240
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	15
Напряжение питания, В	3NPE ~ 380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280
Габаритные размеры, мм, не более	
ширина	1670
глубина	1300
высота	500
Масса, кг, не более (с металлическим подом/с каменным подом)	220 / 230

* - при загрузке изделий на под с помощью загрузчика ** - при загрузке изделий на под с помощью лопаты *** - при загрузке изделий на подовые листы 600*800
- Возможно использование кассет хлебных форм ЗЛ7 (ЗЛ10).

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Печь комплектуется (опционально):

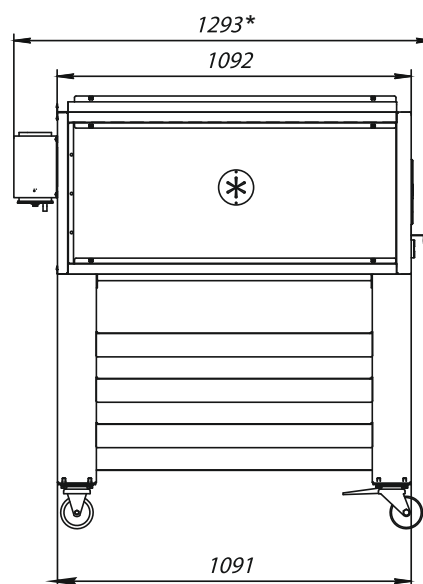
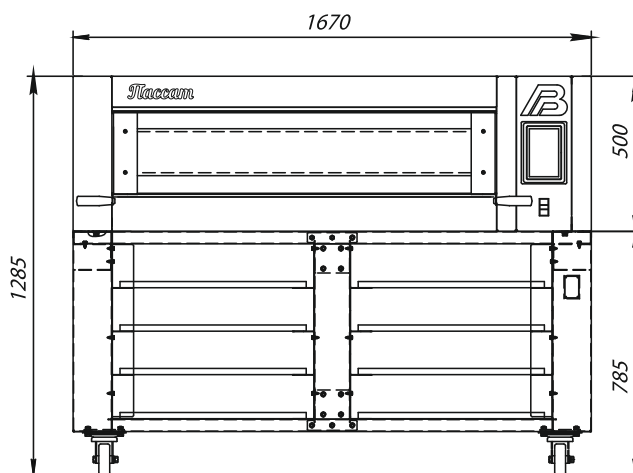
- каменным (для выпечки непосредственно на поде) или металлическим (для выпечки на подовых листах или в формах) подом
- мощным парогенератором для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки
- подставкой с направляющими под подовые листы.
- посадчиком тестовых заготовок

Печь устанавливается в один и два яруса на подставку высотой 785 мм. и в три яруса на подставку высотой 285 мм.

Конструктивные особенности:

- система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления;
- стеклянная дверь печи отрывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении;
- удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;

- освещение пекарной камеры;
- пекарная камера и лицевая панель печи сделаны из нержавеющей стали.



* габариты с парогенератором

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.