

Описание товара Печь хлебопекарная Восход

Пассат 096



Описание

Хлебопекарная печь **Восход Пассат 096** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Пекарная камера и лицевая панель печи выполнены из нержавеющей стали, дверь - из стекла.

Особенности:

- Микроконтроллерная система управления
- Удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки
- Освещение камеры
- Фиксация двери в открытом и закрытом положении

Дополнительные характеристики:

- Общая площадь выпечки: 0,96 м²
- Производительность за 1 выпечку:
 - Подовый хлеб 0,5 кг / 16 шт.
 - Батон 0,3 кг: 20 шт.
 - Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный в формах Л7 / Л10: 30 шт. (при использовании металлических подиков)
- Вместимость (при использовании металлических подиков):
 - Хлебные формы Л7: 30 шт.
 - Противни (400х600 мм): 4 шт.
 - Противни (600х800 мм): 2 шт.
-

Вес:

- С металлическим подом: 240 кг
- С каменным подом: 280 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Каменный (для выпечки непосредственно на поде) или металлический (для выпечки на подовых листах или в формах) под
- Мощный парогенератор для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки
- Подставка с направляющими под подовые листы
- Посадчик тестовых заготовок

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

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	1
Размеры камеры	1240x860x240 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм, противни 800x600 мм
Температурный режим	от 50 до 280 °С
Мощность	от 8.2 до 10 кВт
Ширина	1670 мм
Глубина	1295 мм
Высота	500 мм
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.