

Коммерческое предложение

Комбинированная конвекционная печь Primary BDK-1E

Описание

Инновационные комбинированные печи серии Primary позволяют работать с любыми разновидностями теста, выпекать хлебобулочные изделия различных видов. Данная серия печей разработана специально, чтобы обеспечить оптимальную производительность выпечки продукции с максимальной гибкостью.

Преимущества комбинированных печей: компактность, многофункциональность, выпечка на поде и в конвекционной печи одновременно, привлекательный современный дизайн, возможность создания индивидуальной конфигурации по потребностям заказчика, независимые модули управления, высокая надежность.

Конвекция:

Печь вмещает 5 противней 600x400, расстояниями между направляющими 100 мм. Имеет реверсивное движение вентилятора. Двойное закаленное стекло. Подача пара задается программой. Цифровая панель управления запоминает 9 программ выпечки на 5 циклов каждая. Опционально может устанавливаться сенсорная панель управления на 100 программ. Мощность печи 9кВт.

Подовая печь:

Печь вмещает 1 противень 600x400, размер камеры выпекания 430x750x200 мм. В базе цифровая панель управления, отдельно задается температура верх/низ. Парообразование, и каменный под устанавливается опционально. Время выпечки 0-99 мин. Температура выпекания 0-300 С°. Опционально может устанавливаться сенсорная панель управления на 100 программ. Мощность печи 3кВт.

Расстойная камера:

Камера вмещает 16 противней 600x400. В базе цифровая панель управления, отдельно задается параметры влажности и температуры. Расстойка подсоединяется к центральной сети водоснабжения, есть подсветка камеры. Мощность камеры 2,3 кВт.



Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	14.3
Размер противня, мм	400x600
Цифровая панель управления	да
Габариты ШxГxВ, мм	822x1200x2029
Материал корпуса	Нерж. Сталь SUS 304
Вес, кг	288

Цена - 614000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд