

Коммерческое предложение

Комбинированная конвекционная печь Primary BDK-3E

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 2 противня 600x400, размер камеры выпекания 830x750x200 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 C°. Опционально может устанавливаться сенсорная панель управления на 100 программ. Мощность печи 4,9кВт.

Расстойная камера:

Камера вмещает 10 противня 600x400. В базе цифровая панель управления, отдельно задается параметры влажности и температуры. Расстойка подсоединяется к центральной сети водоснабжения, есть подсветка камеры. Мощность печи 2,3 кВт

Буферная зона:

Зона вмещает 5 противней 600x400, расстояниями между направляющими 100 мм..



Мощность, кВт	16,2
Размер противня, мм	400x600
Цифровая панель управления	да
Габариты ШхГхВ, мм	1300x1200x2029
Материал корпуса	Нерж. Сталь SUS 304
Вес, кг	528

Цена - 714000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд