

Коммерческое предложение

Печь подовая ярусная BS-315G (газовая)

• Описание

Газовая печь BS-315 состоит из независимых рабочих камер высотой 23 см. Это позволяет в каждой камере выпекать различные продукты при разных температурных режимах.

Печь способна на автоматическое поддержание температуры и обладает высокой степенью точности настроенной и фактической температуры.

Опционально, возможна доукомплектация печи каменным подом и/или системой пароувлажнения. Система пароувлажнения способствует приданию глянца хлебобулочным изделиям (желатирования). Каменный под способствует более равномерному распределению тепла. Можно выкладывать заготовки на него, без использования противня.

В металлических дверках камеры есть окна из огнеупорного стекла для визуального контроля за процессом выпечки. У каждой камеры есть подсветка. В печи предусмотрено 15 противней. Как результат, тесто равномерно поднимается и пропекается, мякиш получается нежным и пористым с румяной, хрустящей корочкой.

В печи BS-315 вся выпечка получается пышной, мягкой, воздушной и невероятно вкусной.

• Назначение

Используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Например, разного вида хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный, формовой, подовый и так далее). Может использоваться для приготовления рыбных, мясных, а также овощных блюд. Применяется в кондитерских, пекарнях, пиццериях, кафе и торговых центрах. Особенно актуальна для использования в небольших производственных помещениях.



Базовая комплектация

- Печь с металлическим подом без системы пароувлажнения.

Особенности

- Современная цифровая панель управления для программирования различных режимов работы печи исключая необходимость постоянного нахождения и контроля процесса выпечки оператором.
- Температура поддерживается автоматически в соответствии с заданной программой.

- Равномерная выпечка за счет распределения воздушного потока группой шиберов.
- Плавное регулирование температурного режима.
- Каждая пекарная камера отдельно оснащена независимой системой регулировки нижней и верхней групп газовых горелок.
- Исключено попадание газа или продуктов горения в рабочую камеру.
- Пар для увлажнения тестовых заготовок (опция) вырабатывается парогенератором, который подключается к водопроводной сети через кран.
- Возможность визуального контроля за процессом выпечки.
- Устройство автоматического электронного искрового прямого зажигания обеспечивает безопасное воспламенение газовой смеси.
- Корпус печей выполнен из стали AISI-304.

Тип печи	ярусная
Энергоноситель	газ
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	2,4
Производительность, кг/час	65
Размер пекарной камеры (1 ярус), мм	1270x1050x200
Количество противней в комплекте, шт	15
Пароувлажнение	опционально
Панель управления	цифровая
Габариты ШхГхВ, мм	2220x1270x1830
Вес, кг	1200

Цена - 474671.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд