

Коммерческое предложение

Печь конвекционная Danler BQ-10G (газовая)

Описание

Конвекционные газовые печи Danler BQ-10G – широко распространенный вид промышленного хлебопекарного оборудования. Универсальность, качество изготовления изделий, мобильность – их главные преимущества. Благодаря принудительной и естественной конвекции, происходит равномерное распределение температуры в рабочей камере, что и обеспечивает равномерность приготовления изделий. Оснащена системой пароувлажнения для придания изделиям привлекательного внешнего вида: изделия получаются с хрустящей корочкой, глянцевыми и объемными

Газовая печь Danler BQ-10G использует противни 600x400 мм. Оператор (пекарь) с помощью органов управления определяет температуру, время работы, пароувлажнение и наличие освещенности рабочей камеры печи. Большое расстояние между противнями-110 мм для высокой производительности.

Назначение

Газовые конвекционные печи Danler BQ-10G используются для приготовления различных хлебобулочных и кондитерских изделий из ржаной, пшеничной муки и других составов. Например, используются при производстве формового хлеба, батонов, багетов, булочек, сдобы, пирогов, печенья, лепешек, блинов и т.п. Также они подходят для приготовления и разогрева блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей.

Данные печи широко применяются в пекарнях, кондитерских цехах, небольших хлебозаводах, кафе, закусочных, ресторанах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Газовые модели печей экономически целесообразно использовать при больших объемах производства и поточной работе. При отсутствии возможности, либо сложности монтажа газовой линии и вытяжки, при небольших объемах производства, нерегулярном использовании и при других причинах целесообразнее использовать электрические модели печей.



Базовая комплектация

- Печь без противней.

Особенности

- Промышленный формат печи. Постоянное использование. Имеет более высокую теплоемкость, мощность, отвод влаги из камеры.
- Несвязанные между собой реле задающее температуру и температурный датчик. Это позволяет точно контролировать, нагрев камеры для высокого качества.
- Высокая производительность и выпекание разных по габаритам изделий. (расстояние между противнями 110 мм).
- Максимальная температура 300 °C.
- Принудительный реверс воздушного потока для равномерной выпечки.
- Высокая изоляция тепла.
- Наличие в базе системы парообразования.
- Печь имеет отвод лишней влаги из рабочей камеры. На дне расположено сливное отверстие и резьбовой выход на задней стенке печи.
- Аналоговая панель управления с простотой замены модулей.
- Двойное закаленное стекло для хорошего обзора.
- Система освещения без выступающих элементов.
- Звуковой и световой сигнализатор окончания цикла.
- Печь (корпус и камера) выполнена из нержавеющей стали.
- Простота, надежность, быстрая окупаемость.

Тип печи	конвекционная
Энергоноситель	Газ
Производительность, кг/час	20
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	1,3
Диапазон рабочей температуры, °C	0-300
Пароувлажнение	есть
Габариты ШхГхВ, мм	910x1380x1640
Расстояние между противнями, мм	110
Вес, кг	350

Цена - 414000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд