

Коммерческое предложение от 09.05.2025

Наименование товара: Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 50 дизельная

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-rotatsionnye/pech_rotatsionnaya_porlanmaz_bakery_machinery_pmdf_50_dizelnaya



Описание

Ротационная печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 50** применяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пироженых, круассанов и других изделий из теста. Модель оснащена лампами освещения на дверях кабины печи, которые легко заменяются снаружи. Камера сгорания выполнена из нержавеющей стали, с выносливостью больше 1000 градусов тепла.

Особенности:

- Источник энергии: дизель
- Две функции для приготовления продукции: конвекция и ротация
- Экономная и равномерная выпечка благодаря большей подачи пара в камеру
- Пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара
- В печах рекомендуется применять смягченную воду

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 1750 шт. / 8ч
- Площадь выпечки: от 2,8 до 5,2 м²
- Количество противней: от 8 до 15
- Расстояние между противнями: от 80 до 150 мм
- Тепловая мощность: 32000 ккал/ч
- Рабочее давление: 50 мбар
- Максимальное энергопотребление: 3,6 л/ч

Опции (заказываются отдельно):

- ☐ Тележка-шпилька
- Возможность установки теплообменника слева или справа

Характеристики

Подключение	дизель
Количество уровней	15
Размер противня	530х650 мм, 500х700 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	1375 мм
Глубина	от 1750 до 2150 мм
Высота	2150 мм
Вес (без упаковки)	1230 кг
Страна производства	Турция

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.