

Описание товара Печь хлебопекарная Восход

ХПЭ-500 нерж. сталь



Описание

Хлебопекарная печь **Восход ХПЭ-500** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд. Высокая камера выпекает формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами. Крышка пекарной камеры выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Система пароувлажнения в каждой камере
- Индивидуальная установка и автоматическое поддержание температуры нижних и верхних групп ТЭНов (температуру пода и свода) каждой камеры
- Звуковой сигнал по окончании заданного времени
- Расположение органов управления относительно пекарных камер: снизу
- Открытые верхние ТЭНы
- Вместимость камеры: 2 противня рядом

Дополнительные характеристики:

- Общая площадь выпечки: 1,932 м²
- Производительность за 1 выпечку:
 - Хлеб формовой (форма №7): 72
 - Батон 0,3 кг (7 шт. на противне): 42
- Вместимость:
 - Хлебные формы №7: 72

○ Подовый лист (700x460): 6

- Число ТЭНов: 24
- Габариты в упаковке: 1160x1050x1630 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Отключение верхних ТЭНов
- Отключение нижних ТЭНов

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	3
Вместимость (емкостей)	6
Количество уровней в одной камере	1
Размеры камеры	965x760x250 мм
Объем камеры	0.18 м³
Формат емкостей	хлебная форма №7, противни 700x460 мм
Температурный режим	от 180 до 280 °С
Мощность	19.2 кВт
Ширина	1160 мм
Глубина	1050 мм
Высота	1625 мм
Высота (в упаковке)	1630 мм
Вес (без упаковки)	358 кг
Вес (с упаковкой)	360 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.