

Описание товара Печь ротационная Porlanmaz

Bakery Machinery PMDF 250F электрическая



Описание

Ротационная газовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 250F** 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:

- Подходит для 2 тележек
- Источник энергии: электричество
- Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения
- 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: 6000 шт. / 8 ч
- Площадь выпечки: от 9,6 до 19,2 м²
- Количество противней:
 - 800x1200 мм: от 10 до 20 шт.
 - 600x800 мм: от 20 до 40 шт.

○ 400х600 мм: от 40 до 80 шт.

- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 88565 ккал/ч
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар

Опции (заказываются отдельно):

- ☐ Тележка-шпилька

Характеристики

Количество уровней	80
Размер противня	400х600 мм, 600х800 мм, 1200х800 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	92 кВт
Ширина	2142 мм
Глубина	от 2190 до 2945 мм
Высота	2517 мм
Вес (без упаковки)	3115 кг
Страна производства	Турция

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.