

Описание товара Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150 газовая



Описание

Ротационная печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150** применяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, 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: газ
- 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: 3000 шт. / 8ч
- Площадь выпечки: от 4,8 до 9,6 м²
- Количество противней: от 10 до 20
- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 60000 ккал/ч
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар
- Максимальное энергопотребление:
 - Природный газ: 7,2 м³/ч

○ СНГ: 6 л/ч

Опции (заказываются отдельно):

- Тележка-шпилька
- Возможность установки теплообменника слева или справа

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	20
Размер противня	600x800 мм, 600x900 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	от 2000 до 2400 мм
Высота	2300 мм
Вес (без упаковки)	1930 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.