

# Описание товара Печь подовая циклотермическая Porlanmaz Bakery Machinery РМКФ 100 газовая



## Описание

Циклотермическая подовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery РМКФ 100** используется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена дверцами, новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Источник энергии: газ
- Равномерное распределение тепла между ярусами
- Парогенераторы на каждом ярусе
- Возможность выпечки нескольких видов изделий в каждой камере
- Система высокой термоизоляции предотвращает потерю тепла и экономит энергию

## **Дополнительные характеристики:**

- Производительность: 3500 шт./ 8 ч
- Площадь выпечки: 10 м<sup>2</sup>
- Средний расход газа:
  - Сжиженный: 8,7 л/ч
  - Природный: 8,1 м<sup>3</sup>/ч
- Тепловая производительность: 67000 ккал/ч
- Размер поддона: 580x2040 мм
- Вместимость емкостей:
  - Поддоны: 8 шт.
  - Противни: 40 шт.

## Характеристики

Подключение	газ
Количество камер (подов)	4
Вместимость (емкостей)	40
Количество уровней в одной камере	1
Парогенератор	Да
Размеры камеры	1230x2060x185 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Температурный режим	300 °С
Мощность	3.6 кВт
Ширина	1900 мм
Глубина	3700 мм
Высота	2250 мм
Вес (без упаковки)	3500 кг
Страна производства	Турция

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.