

Описание товара Печь ротационная Porlanmaz

Bakery Machinery PMDF 50 газовая



Описание

Ротационная печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 50** 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: 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
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар
- Максимальное энергопотребление:
 - Природный газ: 3 м³/ч

◦ СНГ: 3,8 л□/ч

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	15
Размер противня	500x700 мм, 530x650 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 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.