

Описание товара Печь ротационная Porlanmaz

Bakery Machinery PMDF 100F дизельная



Описание

Ротационная газовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 100F** 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.

Поставляется в разобранном виде в 2 или 3 ящиках.

Особенности:

- Источник энергии: дизель
- Горелка расположена в передней части
- 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: 2500 шт. / 8 ч
- Площадь выпечки: от 3,8 до 7,7 м²
- Количество противней: от 8 до 16
- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 50000 ккал/ч
- Рабочее давление: 50 мбар

- Максимальное энергопотребление: 5,7 л/ч

Опции (заказываются отдельно):

- ☐ Тележка-шпилька

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	дизель
Количество уровней	16
Размер противня	600x800 мм, 600x900 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	2000 мм
Глубина	от 1600 до 2000 мм
Высота	2300 мм
Вес (без упаковки)	1550 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.