НОВИНКА

ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С КАМЕННЫМ ПОДОМ
ELECTRIC OVEN BAKING WITH A STONE HEARTH



ХПЭ–750/1СК

Печь предназначена для выпечки на каменном поде широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий в малых пекарнях и на предприятиях общественного питания.

Выпечка производится непосредственно на подах без использования дополнительных металлических форм.

Конструкцией печи предусмотрено:

- регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода) с панели управления;
- возможность увлажнения воздушной среды в пекарной камере во время выпечки изделий;
- стеклянная дверь пекарной камеры
- освещение пекарной камеры;
- световая индикация:
  - поступления электропитания на печь,
  - включения нижних электронагревателей,
  - включения верхних электронагревателей,
  - отсчёта времени таймером;
- выдача звукового сигнала об окончании установленного с панели управления времени выпечки;
- установка печей друг на друга в два яруса.

Печь может комплектоваться подставкой (дополнительная опция).

Технические характеристики:	ХПЭ–750/1СК
Производительность, за 1 выпечку, шт	
подовый хлеб, 0,5 кг	10
батон 0,3 кг (7 шт, на противне)	14
Количество пекарных камер, шт	1
Общая площадь выпечки, м	0,644
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	972x835x209
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,4
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры, мм	1364x1078x425
Масса, кг	183

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov,410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.