

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ DECK

Универсальные печи с каменным подом для выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Печи серии DECK – модульные, что позволяет подбирать комплектацию под необходимую производительность и ассортимент выпекаемой продукции – можно выбрать размер, количество и высоту подов, наличие или отсутствие парогенератора и другие опции.

Особенности:

- электронная панель управления обеспечит функциональное и интуитивное управление с возможностью программирования и сохранения рецептов;
- независимые парогенераторы на каждый под обеспечат превосходный глянец;
- нейтральные или вентилируемые навесы с козырьком для удаления дыма и пара;
- лаконичный геометрический дизайн печей, выполненных преимущественно из нержавеющей стали, обеспечит надежность и сохранение внешнего вида на протяжении всего срока службы печи;
- возможность установки ярусов на расстойку или нейтральный шкаф с дверцами для хранения инвентаря (опционально с колесами для перемещения);
- возможность комбинировать от 1 до 4 ярусов; высота пекарной камеры 180 или 230 мм;
- максимальная температура +300 °С;
- независимое управление верхними и нижними ТЭНами.



3T4060

Модель	2T6040	2T6646	2T4060	2T4666	2T4676
Мощность, кВт	4,5	4,8	4,4	5,9	5,9
Внутренние размеры камеры, мм	610x820x180* (0,5 м ²)	670x940x180* (0,6 м ²)	820x620x180* (0,5 м ²)	940x680x180* (0,6 м ²)	940x780x180* (0,7 м ²)
Кол-во противней, шт.	2	2	2	2	2
Размеры противней, мм	400x600	460x660	400x600	460x660	460x760
Габариты, мм	990x1290x320*	1050x1410x320*	1200x1070x320*	1320x1130x320*	1320x1230x320*

Модель	3Т4060	3Т4666	3Т4676	4Т6040**	4Т4060
Мощность, кВт	6,2	7,9	7,9	8,4	8,4
Внутренние размеры камеры, мм	1220x620x180* (0,8 м ²)	1420x680x180* (1 м ²)	1420x780x180* (1,1 м ²)	1220x820x180* (1 м ²)	820x1220x180* (1 м ²)
Кол-во противней, шт.	3	3	3	4	4
Размеры противней, мм	400x600	460x660	460x760	400x600	400x600
Габариты, мм	1600x1070x320*	1800x1130x320*	1800x1230x320*	1590x1270x320*	1200x1670x320*

Модель	4Т4666	4Т4676	6Т4060	6Т4666	6Т4676
Мощность, кВт	12,4	12,4	11,8	17	17
Внутренние размеры камеры, мм	940x1350x180* (1,3 м ²)	940x1550x180* (1,5 м ²)	1220x1220x180* (1,5 м ²)	1420x1350x180* (1,9 м ²)	1420x1550x180* (2,2 м ²)
Кол-во противней, шт.	4	4	6	6	6
Размеры противней, мм	460x660	460x760	400x600	460x660	460x770
Габариты, мм	1320x1790x320*	1320x1990x320*	1600x1670x320*	1800x1790x320*	1800x1990x320*

* опционально высота всех или отдельных пекарных камер может быть 230 мм (высота яруса 370 мм)

** специальное исполнение, противни 600x800 мм располагаются параллельно (не друг за другом) – более широкий и короткий под, противни на одном поду можно доставать и загружать раздельно друг от друга, проще загружать/выгружать вручную (не нужно тянуться вглубь камеры за дальним противнем)

Опции:

- исполнение полностью из нержавеющей стали (не только фронт, но и боковые панели);
- усиленные ТЭНы для выпекания при высоких температурах (увеличение мощности на 20 %);
- печь на колесах со стопором.

