

Предлагаем Вашему вниманию кондитерские конвекционные печи русского производства

Печи предназначены для небольших производств, кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов, универмагов, торговых центров, вокзалов, рынков, для выпечки широкого ассортимента мелкоштучных изделий из муки (сдобных булочек, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста – в том числе замороженных и т.д.), также для разогрева и приготовления различных блюд.

КОНВЕКЦИОННЫЕ МИНИ-ПЕЧИ

- Серия ПКЭ – печь без пароувлажнения, алюм.противни 435x320мм в комплекте;
- Серия КПП – с пароувлажнением, размер противня: 460x330мм; противни в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно;
- модели КПП-4П – программируемая панель, ПКЭ-4Э и КПП-4Э - эл.-мех. панель управления;
- КПП-4П – выполнены из нерж. стали, ПКЭ-4Э и КПП-4Э – корпус и камера покрыты эмалью;
- могут комплектоваться шкафами для расстойки ШРТ-8-01 или подставкой ПК-8-01;
- электрические характеристики 220В;



Модель конвекционной печи (код)	ПКЭ-4Э (181)	КПП-4-1/2Э (9806)/ КПП-4-1/2П (9817)	КПП-4Э (9804)/КПП-4П (9802)
Панель управления	эл.-мех.	эл.-мех. / программир.	эл.-мех. / программир.
Пароувлажнение	нет	есть	есть
Материал исполнения камеры	эмаль	эмаль / нерж.сталь	эмаль / нерж.сталь
Размер противней, мм	435x320 (в комплекте)	GN1/2 (325x265)*	460x330*
Количество уровней*, шт.	4	4	4
Мощность, кВт	3.2	3.5	3.5
Габаритные размеры, мм	610x635x514	520x765x514	625x765x514
Вес, кг	50	38	45
Цена, руб.	35510	49900/61600	51980/65500

* - противни 460x330 в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ серии КЭП

- Противни 600x400мм в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно;
- Инжекционного типа, режимы работы: сухой нагрев или нагрев с ручным впрыском воды в духовку;
- Вентиляторы с реверсивным вращением;
- могут комплектоваться шкафами для расстойки ШРТ-8 или подставкой ПК-8;
- электрические характеристики: 380В;
- максимальная температура в камере: 270°С.
- Комплекуются в колонну в составе двух конвекционных печей типа КЭП и расстойки ШРТ. В этом случае требуется использовать соединительный комплект КСП-4 (соединяет 2 печи) – под заказ (5 400 руб).



Модель конвекционной печи (код)	КЭП-4Э (9803)/ КЭП-4 (9279)/ КЭП-4П (8926)	КЭП-6Э (19526)/ КЭП-6 (9758)/ КЭП-6П (26896)	КЭП-10Э (19527)/ КЭП-10 (9760)/ КЭП-10П (26897)
Панель управления	аналог. / аналог. / програм.	аналог. / аналог. / програм.	аналог. / аналог. / програм.
Материал исполнения камеры и внеш. облицовки (бок.стенки)	эмаль / нерж.сталь / нерж.сталь	эмаль / нерж.сталь / нерж.сталь	эмаль / нерж.сталь / нерж.сталь
Размер противней*, мм	600x400	600x400	600x400
Количество уровней*, шт.	4	6	10
Мощность, кВт	6.5	10.5	15.5
Габаритные размеры, мм	800x835x514	865x895x830	865x895x1150
Вес, кг	60	95	120
Цена, руб.	71740/77500/86670	107430/116500/126690	139450/149490/164380

* - противни в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно.

ШКАФЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ ШРТ

Шкафы предназначены для расстойки хлебобулочных изделий.

ШРТ-8 (8Э) предназначены для печей серии КЭП,

ШРТ-8-01 (01Э) предназначены для мини-печей серии КПП и ПКЭ

- ШРТ изготовлены из нерж. стали, ШРТ-... Э – покрытие эмаль;
- диапазон регулирования температуры: 30 -110°C;
- напряжение – 220В;
- ручной залив воды;
- двери - стекло;
- могут использоваться как самостоятельная единица или в составе комплекта с печью.



Модель шкафа для расстойки	ШРТ-4-02 (9836)	ШРТ-8Э (9818)	ШРТ-8 (8971)	ШРТ-8-01Э (9922)	ШРТ-8-01 (11227)	ШРТ-8-02Э (9923)	ШРТ-8-02 (9869)
Размер противней, мм (в комплект не входят)	GN1/2 325x265	600x400		460x330 435x320		GN1/2 325x265	
Материал исполнения	нерж.	эмаль	нерж.	эмаль	нерж.	эмаль	нерж.
Вместимость противней, шт.*	4	8		8		8	
Мощность, кВт	0,8	1.2		0,8		0,8	
Габаритные размеры, мм	520x680x51 2	800x600x800		625x685x800		520x685x800	
Вес, кг	40	65		60		40	
Цена, руб.	33160	31870	41380	30540	39670	29810	по запросу

* - противни в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно.

Подставки ПК под конвекционные печи КПП, ПКЭ и КЭП

Подставки предназначены для установки на них конвекционных печей

- имеют направляющие для противней;
- полностью из нержавеющей стали;
- имеют регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками;
- поставляются в разобранном виде;
- допустимая нагрузка на столешницу для ПК-6-6/4 и ПК-10-6/4 - 200кг.



Подставка	ПК-8 (9835)	ПК-8-02 (9828)	ПК-8-01 (9819)	ПК-6-6/4	ПК-10-6/4
Для установки под печи:	КЭП-4	КПП-1/2	ПКЭ, КПП	КЭП-6	КЭП-10
Размер противней, мм	600x400	GN1/2 325x265	460x330 435x320	600x400	600x400
Вместимость, шт. противней*	8	8	8	5	5
Габаритные размеры, мм	800x730x800	520x660x800	625x660x800	840x700x760	840x700x650
Вес, кг	28	21	25	25	27
Цена, руб.	17940	16070	18950	19900	по запросу

* - противни в комплект поставки не входят и заказываются дополнительно.

Шкаф расстоечный тепловой типа ШРТ10-1/1М

- Предназначен для использования на предприятиях общественного питания в составе технологической линии с пароконвектоматами и конвекционными печами или самостоятельно;
- термоизоляция корпуса;
- оснащен вентилятором и датчиком температуры;
- дверца с термостойким ударопрочным стеклом;
- внутренняя подсветка камеры;
- под заказ может быть установлен на колеса.

Модель	ШРТ10-1/1М
Вместимость GN1/1 (530x325мм), шт.*	10
Расстояние между направляющими, мм	60
Диапазон регулирования температуры, °С	20 - 85
Уровень влажности, %	50 - 95
Объем воды в ванночке, л, не более	3
Номинальная мощность, кВт	2.53
ТЭНов/ламп освещения/вентилятора	2.4/2x0.5/0.03
Время разогрева до рабочей T=40°C, мин не более	20
Электрические характеристики	230В
Габаритные размеры, мм	840x735x995
Масса, кг, не более	85
Цена, руб.	57740

* - емкости в комплект поставки не входят.

