

## Предлагаем Вашему вниманию ярусные печи отечественного производства

Ярусные печи предназначены для выпечки формового, подового пшеничного и ржаного хлеба, батончиков, булочек, кондитерских изделий. Также в них можно жарить, запекать, разогревать блюда из овощей, мяса, рыбы и других продуктов. Печи ХПЭ выпускаются в нескольких модификациях, отличающихся внешним оформлением, количеством пекарных камер, расположением органов управления, функциональными возможностями. Все печи имеют подключение на 380 В.



ХПЭ-500



ХПЭ-750/500.11



ХПЭ-750/500.21+ШРЭ-2.2



ХПЭ-750/500.31



ХПЭ-750/500.41

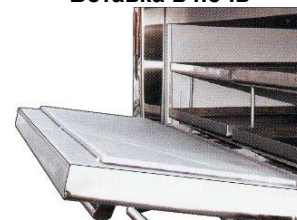
ХПЭ-750/500.21 люкс У  
с расстойкой



ХПЭ-750/500.31-У



Вставка в печь



Модель	Произв-ть*, шт./выпечку форм №7/батончиков	Кол-во пекарных камер, шт.	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена (руб.) с облицовкой дверок				
						Эмаль	Оцинк.	Нерж.	Стекл.	ЛЮКС
ХПЭ-500	72 / 42	3	19,2	1248x1006x1613	246	—	—	—	—	—
ХПЭ-750/500.11	24 / 14	1**	6,4	1291x1040x520	130	—	—	—	34160	—
ХПЭ-750/500.21 (без подставки)	48 / 28	2	12,8	1248x1006x891	188	55290	55290	58340	59550	—
ХПЭ-750/500.31	72 / 42	3	19,2	1248x1006x1613	269	—	—	75830	76660	—
ХПЭ-750/500.41	96 / 56	4	25,6	1248x1006x1715	335	78870	—	91780	94800	—
ХПЭ-750/500.21-У	24 / 14	2	6,5	870 x1030x882	176	—	—	—	—	—
ХПЭ- 750/500.21У+расс тойный шкаф	24 / 14	2	8,1	870 x1030x1715	200	—	—	—	—	—
ХПЭ-750/500.31-У	36 / 21	3	9,7	870 x1030x1606	230	—	—	—	—	по запр.
ХПЭ-750/500.41-У	48 / 28	4	12,9	870 x1030x1704	290	—	—	—	—	по запр.

### Примечание:

В моделях «Нерж.», «Стекло», «ЛЮКС» - фасад печи из нержавеющей стали. В остальных случаях - это крашеная сталь. Дверцы «ЛЮКС»-всегда со стеклом!

### Дополнительно:

- Подставка для ХПЭ-750/500.21
- Подставка для ХПЭ-750/500.11 (высокая подставка- 908мм, средняя подставка - 661мм, низкая подставка 306мм)
- Вставка в печь ХПЭ – применяется для увеличения производительности печи, позволяет загружать одновременно больше листов. Для печей ХПЭ требуется 2шт на 1 уровень, для узких печей ХПЭ...У - 1шт на 1 уровень.
- Лист для ХПЭ

Сравнительная характеристика	ХПЭ-500	ХПЭ-750/500.11	ХПЭ-750/500.21	ХПЭ-750/500.31	ХПЭ-750/500.41	ХПЭ-750/500.21 У	ХПЭ-750/500.31 У	ХПЭ-750/500.41 У
<b>Работа ТЭНов</b>								
Каждая камера работает независимо. Температура в каждой камере выставляется при помощи реле-регулятора. Раздельное включение/выключение верхних и нижних ТЭНов.	+	+	+	+	+	-	-	-
Каждая камера работает независимо. Температура в каждой камере выставляется и регулируется при помощи 2-х реле-регуляторов нижних и верхних групп ТЭНов	-	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	+	+	+
Верхние ТЭНы закрыты экраном	-	+	+	+	+	+	+	+
Рабочая температура в пекарной камере, °С	В ЛЮКС от 100 до 280, в остальных моделях от 180 до 280							
<b>Работа таймера</b>								
Таймер на всю печь	-	+	+	+	+	-	-	-
Таймер на каждый ярус	-	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	Есть в моделях ЛЮКС	+	+	+
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	946x780x240					542x775x240		
Расположение панели управления	справа							
Возможность комплектоваться расстойным шкафом (опция)	-	+	+	-	-	+	-	-
Стенд под печь (опция)	-	+	+	-	-	-	-	-
Возможность модульной сборки (1-3 модуля)	-	(и стекл., и ЛЮКС)	-	-	-	-	-	-
Опция исполнения камеры и внешней облицовки из нерж.стали	-	-	-	Да, если это модель ЛЮКС	Да, если это модель ЛЮКС	+	+	+
Противни 700x460 входят в комплект, шт.	6	2	4	6	8	2	3	4
Возможность использовать вставку в печи	+	+	+	+	+	+	+	+

## РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Шкафы ШРЭ-2.1 выпускаются в двух вариантах: со стеклянными или металлическими дверками.

Шкаф ШРЭ-2.2 используется в комплекте с печью ХПЭ-500.21 и выполнен в виде подставки под печь (изображен на 1 стр.)

- Простая система пароувлажнения;
- рабочая температура в камере до 45°С;
- относительная влажность воздуха в камере 60-90 %;
- время разогрева камеры до 40°С - 30 мин.;
- комплектуются решетками для установки противней или хлебопекарных форм.

Модель	ШРЭ-2.1	ШРЭ-2.2
Вместимость, шт. (по хлебным формам Л7)	144	132
Вместимость, шт. (по противням 700x460)	12	14
Мощность, кВт	1,6	1,6
Габаритные размеры, мм	830×939×1530	1340×980×900
Вес, кг, не более	120	160
Цена руб.	стеклян. дверки	34420
	метал. дверки	33580
		46340

ШРЭ-2.1  
(металлические дверки)



ШРЭ-2.1  
(стеклянные дверки)



### ТЕЛЕЖКА для листов к ХПЭ

- Используется в кондитерских и пекарных цехах для перемещения или расстойки тестовых заготовок на листах (противнях);
- размеры используемых листов 460x700 мм;
- материал – окрашенная углеродистая сталь.

Модель	Конструкция	Количество направляющих, шт.	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
ТС-1	Сварная	18	700x500x1800	50	23110

Тележка для листов к ХПЭ



### ПОДСТАВКА для ХПЭ-750/500.11 или для ХПЭ-750/500.21

Материал – окрашенная углеродистая сталь.

Количество модулей печи	1 ярус	2 яруса	3яруса
Габаритные размеры подставки, мм	h 908x1248x1006	h 661x1248x1006	h 306x1248x1006
Вес, кг	48	45	40
Цена, руб.	----	11280	8970