

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭК-400, ПЭК-600, ПЭК-800

Конвейерные печи для пиццы предназначены для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей и даже куриных крылышек



ПЭК-400
с дверцей

- Корпус из нержавеющей стали
- Конвейер для транспортировки продукта через камеру нагрева размером 1015x457 (ПЭК-400), 1465x653 (ПЭК-600) и 1830x812 (ПЭК-800)
- Регулируемая скорость движения конвейера
- Дверца для визуального контроля процесса выпекания, а также дозагрузки продукта в печь без изменения настроек приготовления
- Система воздуховодов для распределения горячего воздуха в камере вокруг продукта
- Вентилятор охлаждения
- Производительность одного уровня 20 пицц \varnothing 40 см в час (ПЭК-400) 82 пиццы \varnothing 30 см в час (ПЭК-600) 82 пиццы \varnothing 40 см в час (ПЭК-800)
- Возможность установки конвейерных печей для пиццы в настольном и напольном вариантах
- Подставка на колесах со стопорами для удобства перемещения и установки изделия

- Электронная панель управления
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +360°C
- Регулировка времени выпечки от 0,25 до 15 минут
- Регулировка температуры от +70 до +315°C



ПЭК-600



ПЭК-800
с дверцей

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭК-400, ПЭК-600, ПЭК-800

| | ПЭК-400 с дверцей/без дверцы | ПЭК-600 с дверцей/без дверцы | ПЭК-800 с дверцей/без дверцы |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Настольный вариант установки | Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы 2104/801141 | | |
| Напольный вариант установки в 1 ярус на подставке | Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы 2104/801141 Подставка ПП-400 801146 | Конвейерная печь ПЭК-600 с дверцей/без дверцы (подставка в комплекте) 3092/2875 | Конвейерная печь ПЭК-800 с дверцей/без дверцы (подставка в комплекте) 1771/2738 |
| Напольный вариант установки в 2 яруса на подставке | Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы (без основания и крыши) 2106/801149 Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы 2104/801141 Подставка ПП-400 801146 | Конвейерная печь ПЭК-600 с дверцей/без дверцы (без основания и крыши) 3095/3093 Конвейерная печь ПЭК-600 с дверцей/без дверцы (подставка в комплекте) 3092/2875 | Конвейерная печь ПЭК-800 с дверцей/без дверцы (без основания и крыши) 1776/1775 Конвейерная печь ПЭК-800 с дверцей/без дверцы (подставка в комплекте) 1771/2738 |
| Напольный вариант установки в 3 яруса на подставке | Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы (без основания и крыши) 2106/801149 Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы (без основания и крыши) 2106/801149 Конвейерная печь ПЭК-400 с дверцей/без дверцы 2104/801141 Подставка ПП-400-01 801150 | | |



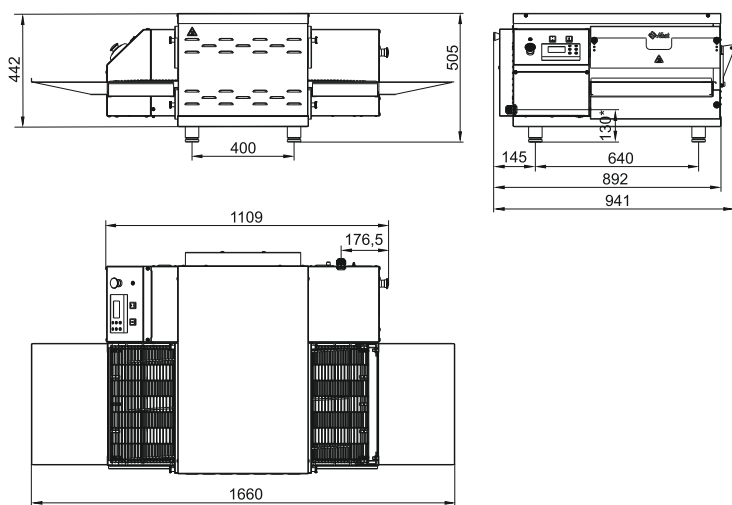
КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭК-400, ПЭК-600, ПЭК-800

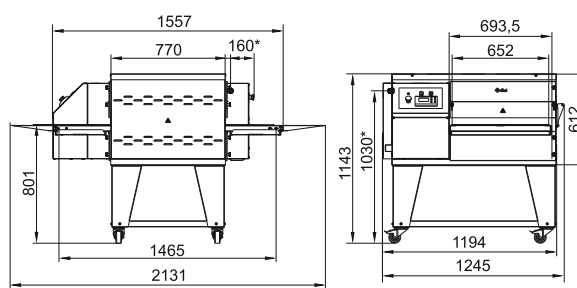


| Параметры | ПЭК-400 с дверцей/ без дверцы | ПЭК-400 (2, 3 ярус) с дверцей/ без дверцы | ПЭК-600 с дверцей/ без дверцы | ПЭК-600 (2 ярус) с дверцей/ без дверцы | ПЭК-800 с дверцей/ без дверцы | ПЭК-800 (2 ярус) с дверцей/ без дверцы |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Код изделия | 2104/801141 | 2106/801149 | 3092/2875 | 3095/3093 | 1771/2738 | 1776/1775 |
| Мощность, кВт | 8,614 | 8,614 | 19,073 | 19,073 | 27,5 | 27,5 |
| Напряжение, В | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Диапазон регул-я температуры печи, °С | +70...+315 | +70...+315 | +70...+315 | +70...+315 | +70...+315 | +70...+315 |
| Время разогрева печи до max T, мин | 20 | 20 | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 509x489x88 | 509x489x88 | 770x693,5x88 | 770x693,5x88 | 1014x853x75 | 1014x853x75 |
| Размеры конвейера, мм | 1015x457 | 1015x457 | 1465x652 | 1465x652 | 1830x812 | 1830x812 |
| Диапазон регулирования времени выпечки, минут | 0,25...15 | 0,25...15 | 0,25...15 | 0,25...15 | 0,25...15 | 0,25...15 |
| Max загрузка печи (заготовка пиццы Ø 40 см) | 2 | 2 | 8 (Ø 30 см) | 8 (Ø 30 см) | 8 | 8 |
| Производительность 1 уровня печи (пицца Ø 40 см, время выпечки 3,5 мин) | 20 | 20 | 82 (Ø 30 см) | 82 (Ø 30 см) | 82 | 82 |
| Габаритные размеры, мм | 1660x 941/892x 505 | 1660x 941/892x 442 | 2131x 1245/1194x 1143 | 2131x 1245/1194x 612 | 1927x 1426/1374x 1160 | 1927x 1426/1374x 660 |
| Масса, кг | 117/116 | 103/102 | 267/266 | 217/216 | 354/352 | 289/287 |

ПЭК-400



ПЭК-600



ПЭК-800

