**Профессиональная хлебопекарная подовая печь Пассат» 096**



Технические характеристики

|  |  |
| --- | --- |
| **Производительность, шт./ за 1 выпечку:** |  |
| - хлеб пшеничный, ржано-пшеничный хлебная форма Л7, Л10 | 30 |
| - батоны, массой 0,3 кг | 20 |
| - подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт. | 16\*/12\*\*/16\*\*\* |
| Вместимость |  |
| - хлебные формы №7, шт. | 30 |
| - противни 400х600 мм, шт. | 4 |
| - противни 600х800 мм, шт | 2 |
| Площадь выпечки, м | 0.96 |
| Внутренние размеры пекарной камеры, мм | 1250х860х240 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более | 9 |
| Напряжение питания, В | 3NPE ~ 380 |
| Диапазон установки температуры в пекарной камере, С | 50-280 |
| Габаритные размеры, мм, не более |  |
|   ширина | 1670 |
|   глубина | 1300 |
|   высота | 500 |
| Масса, кг, не более (с металлическим подом/с каменным подом) | 220 / 230 |

\* - при загрузке изделий на под с помощью загрузчика

\*\* - при загрузке изделий на под с помощью лопаты

\*\*\* - при загрузке изделий на подовые листы 600\*800

- Возможно использование кассет хлебных форм 3Л7 (3Л10).

Профессиональная хлебопекарная электрическая **подовая печь «ПАССАТ» 096** предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

## Печь хлебопекарная подовая "Пассат" комплектуется (опционально):

* каменным (для выпечки непосредственно на поде) или металлическим (для выпечки на подовых листах или в формах) подом;
* мощным парогенератором для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки;
* подставкой с направляющими под подовые листы;
* посадчиком тестовых заготовок

Печь устанавливается в один и два яруса на подставку высотой 785 мм и в три яруса на подставку высотой 285 мм.

## Конструктивные особенности:

* система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления;
* стеклянная дверь печи отрывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении;
* удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;
* освещение пекарной камеры;
* пекарная камера и лицевая панель печи сделаны из нержавеющей стали.