**Печь хлебопекарная с каменным подом ХПЭ–750/1СК**

****

Технические характеристики

|  |  |
| --- | --- |
| **Производительность, шт./за одну выпечку:** |   |
| - подовый хлеб, 0,5 кг | 10 |
| - батон 0,3 кг | 14 |
| Количество пекарных камер, шт | 1 |
| Общая площадь выпечки, м |  0,644 |
| Внутренние размеры пекарной камеры, мм | 964х835х209 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,4 |
| Номинальное напряжение, В | 3NPE ~ 380 |
| Габаритные размеры, мм | 1364х1080х425 |
| Масса,  кг, не более  | 183 |

## Особенности печи с каменным подом ХПЭ–750/1СК

Печь хлебопекарная подовая с камнем ХПЭ–750/1СК предназначена для выпечки на каменном поде широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий в малых пекарнях и на предприятиях общественного питания.

Выпечка производится непосредственно на подах без использования дополнительных металлических форм.

## Конструкцией печи предусмотрено:

* регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода)  с панели управления;
* возможность увлажнения воздушной среды в пекарной камере во время выпечки изделий;
* стеклянная дверь пекарной камеры;
* освещение пекарной камеры;
* выдача звукового сигнала об окончании установленного с панели управления времени выпечки;
* установка печей друг на друга в два яруса.

**Световая индикация:**

* поступления электропитания на печь,
* включения нижних электронагревателей,
* включения верхних электронагревателей,
* отсчёта времени таймером.

Печь может комплектоваться подставкой (дополнительная опция).