



ПЕЧИ ПОДОВЫЕ

Печи подовые секционные обеспечивают одновременную (во всех энергонезависимых секциях) выпечку различных ржано-пшеничных и пшеничных сортов хлеба, разных типов хлебо-булочных и кондитерских изделий широкого ассортимента, а также изделий из слоеного теста. В печах ПХП-6,0-К-Э-К, ПХП-72-Э-П и ПХП-144-Э-П секции оснащены независимыми терморегуляторами и системой пароувлажнения с возможностью отключения верхних нагревателей. Нагревательные элементы расположены в подовых печах в верхней и нижней частях рабочей камеры. Такая конструкция печей способствует значительному сокращению затрат электроэнергии на выпечку.

Конструктивные особенности печей, обеспечивающие их экономичность, надежность и долговечность эксплуатации:

- под печи может быть выполнен из металла либо из керамического материала, позволяющего аккумулировать тепло;
- вытяжной зонд обеспечивает удаление продуктов сгорания из зоны выпечки;
- пароувлажнение позволяет распределить пар равномерно, в необходимом количестве на каждый ярус печи в зависимости от выпекаемой продукции;
- установка температурных и временных параметров в каждой камере производится при помощи электронного пульта управления;
- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания;
- автономная система отвода горячего воздуха.



Технические характеристики

ПХП-72-Э-П **ПХП-144-Э-П**

	ПХП-72-Э-П	ПХП-144-Э-П
Производительность за одну выпечку, шт	72	144
Диапазон регулирования, °С	от 120 до 300	от 120 до 300
Количество секций, шт	3	4
Количество противней, шт	6	8
Размеры противня:		
Длина, м	0,69	0,69
Ширина, м	0,47	0,68
Номинальная мощность, кВт	20	42
Габаритные размеры:		
Длина, м	1,14	1,95
Ширина, м	1,42	1,26
Высота, м	1,83	2,04
Масса, кг	460	800
Производительность, кг/смену (8 часовая рабочая смена):		
хлеб формовой 0,75 кг	378	756
батон 0,4 кг	168	717
булочки 0,1 кг	420	896



ПХП-6,0-К-Э-К

	ПХП-6,0-К-Э-К
Производительность за одну выпечку, шт	24
Диапазон регулирования, °С	от 120 до 300
Количество секций, шт	1
Количество противней, шт	2
Размеры противня, м	0,69x0,47
Максимальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Габаритные размеры:	
Длина, м	1,115
Ширина, м	1,42
Высота, м	0,524
Масса, кг	120
Производительность, кг/смену (8 часовая рабочая смена):	
хлеб формовой 0,75 кг	126
батон 0,4 кг	28
булочки 0,1 кг	35

