



ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ

Ротационные печи предназначены для выпечки широкого ассортимента ржано-пшеничных, пшеничных сортов хлеба, хлебобулочных изделий, баранок, бубликов, сушек, кондитерских изделий, изделий из слоеного теста, а также для сушки сухарей из пшеничного и ржано-пшеничного хлеба. Печи ротационные имеют сборно-разборную конструкцию с верхним приводом стеллажной тележки и работают на различных видах энергоносителей (электричество, газ), с автоматическим программным управлением (250 программ выпечки), являются печами европейского класса.

Оригинальная конструкция воздухопроводов обеспечивает равномерный нагрев печи по всему объему. Вращение тележки обеспечивает одинаковый нагрев противней и хлебных форм, что позволяет получать равномерную выпечку хлебобулочных и кондитерских изделий. Мощные парогенераторы позволяют вырабатывать большое количество пара, что способствует образованию блестящей корочки и меньшему высыханию хлебобулочных изделий. Система газоудаления в печах создает дополнительный приток атмосферного воздуха для снижения концентрации газов в пекарной камере.

Ротационные печи могут применяться в супермаркетах, гипермаркетах, хлебозаводах, механизированных пекарнях, кондитерских фабриках, предназначенных для выпечки большого количества хлебобулочных и кондитерских изделий.



Технические характеристики

ПХП-90-Э-Р ПХП-90-Г-Р

	ПХП-90-Э-Р	ПХП-90-Г-Р
Максимальная разовая загрузка форм «кирпич», шт	90	90
Установленная мощность, кВт:		
- эл. двигателей	4,05	4,8
- ТЭНов	30	—
Тепловая мощность газовой горелки, кВт	—	11,9
Расход газа на одну выпечку, м ³ /ч	—	1,1
Давление газа, Па	—	1274-природный газ
Максимальная температура в рабочей камере, °С	300	300
Диапазон регулирования температуры, °С	от 120 до 300	от 120 до 300
Напряжение сети переменного тока, В	380	380
Занимаемая площадь, м ²	2,31	2,31
Габаритные размеры, м, не более		
Длина	1,52	1,52
Ширина	1,52	1,52
Высота	2,10	2,10
Размеры противня, м	0,6x0,7	0,6x0,7
Масса, кг, не более	1100	1100



ПХП-135-Э-Р ПХП-135-Г-Р

	ПХП-135-Э-Р	ПХП-135-Г-Р
Максимальная разовая загрузка форм «кирпич», шт	135	135
Установленная мощность, кВт:		
- эл. двигателей	4,05	4,8
- ТЭНов	42	—
Тепловая мощность горелки, кВт	—	10 min 50 max
Расход газа на одну выпечку, м ³ /ч	—	2,2
Давление газа, Па	—	1274-природный газ
Максимальная температура в рабочей камере, °С	300	300
Диапазон регулирования температуры, °С	от 120 до 300	от 120 до 300
Напряжение сети переменного тока, В	380	380
Занимаемая площадь, м ²	2,31	2,31
Габаритные размеры, м, не более		
Длина	1,52	1,52
Ширина	1,52	1,52
Высота	2,47	2,47
Размеры противня, м	0,6x0,7	0,6x0,7
Масса, кг, не более	1500	1500

ПХП-216-Э-Р ПХП-216-Г-Р

	ПХП-216-Э-Р	ПХП-216-Г-Р
Максимальная разовая загрузка форм «кирпич», шт	216	216
Установленная мощность, кВт:		
- эл. двигателей	4,75	5,6
- ТЭНов	72	—
Тепловая мощность горелки, кВт	—	49,8min 120,0 max
Расход газа на одну выпечку, м ³ /ч	—	6,4
Давление газа, Па	—	1274-природный газ
Максимальная температура в рабочей камере, °С	300	300
Диапазон регулирования температуры, °С	от 120 до 300	от 120 до 300
Напряжение сети переменного тока, В	380	380
Занимаемая площадь, м ²	3,24	3,24
Габаритные размеры, м, не более		
Длина	1,85	1,85
Ширина	1,75	1,75
Высота	2,47	2,47
Размеры противня, м	0,49x0,73	0,49x0,73
Масса, кг, не более	2000	2000

