ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ

СЕРИЯ J



Современные печи нового поколения — лучший выборкак для крупных индустриальных производств, так и для ремесленных пекарен, требующих лучшего качества выпечки.
Ротационные печи Apach Bakery Line серии «J» идеально подходят для установки в линию или в нишу между 3 стенами – все операции по обслуживанию выполняются спереди, изнутри или сверху.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Версия MDCP: многофазная полностью автоматическая панель, 200 программ с 5/10 фазами выпечки и автоматическим программируемым клапаном, ЖК-экраном и светодиодным дисплеем, программируемая система зажигания
- Версия EMP: классическая электромеханическая панель управления
- Переднее обслуживание
- Пониженная скорость обдува для деликатной продукции
- Вращение с помощью крюка
- Защита уплотнителей двери для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы
- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°
- Клапан предельного давления в камере
- Облегченная система закрытия дверей, не требующая значительных физических усилий
- Высокопроизводительный парогенератор с коротким временем восстановления
- Доступна в электрической версии или версии с горелкой (газ, LPG или дизель)
- Внешняя ручка двери выполнена из стали с пониженной теплопроводимостью; внутренняя ручка для безопасности
- Высококачественная термоизоляция за счет использования панелей из высокоплотной минеральной ваты
- Камера сгорания с 4-х контурным дымоотводом разработана специально для повышенной эффективности и экономного энергопотребления
- Камера печи, козырек и внешняя отделка полностью из нержавеющей стали

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Платформа
- Удлиненный крюк
- Автоматический подъем крюка
- Специальная туннельная версия (идеально для супермаркетов)
- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обслуживание спереди
- Самый мощный парогенератор (в линейке ротационных печей Apach Bakery Line)
- Максимальная высота телеги 1950 мм. + 2 уровня или +10% производительности
- Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- Современный и технологичный дизайн

КОМПЛЕКТАЦИЯ		
EMP	MDCP	
✘	✓	Многофазная полностью автоматическая панель, 200 программ с 5/10 фазами выпечки и автоматическим программируемым клапаном, USB-порт для загрузки рецептов
✓	✘	Электромеханическая панель управления
✘	✓	Цифровая еженедельная система зажигания (2 ежедневно)
✓	✓	Пониженная скорость для деликатных продуктов
✓	✓	Стандартная версия с крюком для вращения тележек
✓	✓	Эффект «выпечки на поду» — поднимающиеся вертикально вверх воздушные потоки выходят из 4 точек по всей высоте камеры
✓	✓	Козырек с вытяжкой пара из нержавеющей стали
✓	✓	Дверь с двойным остеклением с открытием на 180˚
✓	✓	Теплоизоляция наружных панелей из нержавеющей стали с использованием панелейиз высокоплотной минеральной ваты
✓	✓	Внешние панели из нержавеющей стали
✓	✓	Запатентованный парогенератор для массивного производства пара с минимальным временемвосстановления
✘	✓	Автоматическая заслонка пароудаления
✓	✘	Ручная заслонка пароудаления
✓	✓	Запатентованная система встроенных уплотнителей двери
✓	✓	Печь поставляется в разобранном виде (по запросу в 3 модулях или в полной сборке)

✓ По умолчанию

✘ Опция

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ J (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модель	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
			мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
J68E MDCP КРЮК	Мультифазная	Полный разбор	1600	1500	2600	1200	54+2,5	33
J68E MDCP3M КРЮК		3 модуля						
J68E MDCPTA КРЮК		Полная сборка						
J68E MDCPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1280		
J68E MDCPT3M ПЛАТФОРМА		2 модуля						
J68E MDCPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ J (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80)
ГАЗОВЫЕ

Модель	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
			мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
J68C MDCP КРЮК	Мультифазная	Полный разбор	1900	1500	2600	1250	60000	35000
J68C MDCP3M КРЮК		3 модуля						
J68C MDCPTA КРЮК		Полная сборка						
J68C MDCPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1330		
J68C MDCPT3M ПЛАТФОРМА		3 модуля						
J68C MDCPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						
J68C EMP КРЮК	Электромехани-ческая	Полный разбор				1250		
J68C EMP3M КРЮК		3 модуля						
J68C EMPTA КРЮК		Полная сборка						
J68C EMPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1330		
J68C EMPT3M ПЛАТФОРМА		3 модуля						
J68C EMPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ J (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X100 / 80X100)
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модель	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
			мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
J106/108E MDCP КРЮК	Мультифазная	Полный разбор	1800	1700	2600	1300	70,2+3	43
J106/108E MDCP3M КРЮК		3 модуля						
J106/108E MDCPTA КРЮК		Полная сборка						
J106/108E MDCPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1380		
J106/108E MDCPT3M ПЛАТФОРМА		2 модуля						
J106/108E MDCPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ J (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X100 / 800X100)
ГАЗОВЫЕ

Модель	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
			мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
J106/108C MDCP КРЮК	Мультифазная	Полный разбор	2150	1700	2600	1550	80000	35000
J106/108C MDCP3M КРЮК		3 модуля						
J106/108C MDCPTA КРЮК		Полная сборка						
J106/108C MDCPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1630		
J106/108C MDCPT3M ПЛАТФОРМА		3 модуля						
J106/108C MDCPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						
J106/108C EMP КРЮК	Электромеханиче-ская	Полный разбор				1550		
J106/108C EMP3M КРЮК		3 модуля						
J106/108C EMPTA КРЮК		Полная сборка						
J106/108C EMPT ПЛАТФОРМА		Полный разбор				1630		
J106/108C EMPT3M ПЛАТФОРМА		3 модуля						
J106/108C EMPTTA ПЛАТФОРМА		Полная сборка						

ROTARY RACK OVENS

J SERIES



The new rotary ovens J series have been projected studying specifically the demanding bakers' needs. They are designed to ensure excellent performances even on the most delicate products. They are perfect for the artisan who is always looking for the highest baking quality and they are ideal for the industry since J series ovens are specifically tested for "heavy" uses in continuous baking cycles.
Evolved rotary ovens for bread & pastry, proper both to artisanal productions, where the high baking quality is sought, and industrial laboratories.

STANDART EQUIPMENT

- Version MDCP: multiphase 200-program digital control panel, colour LCD screen and LED display, weekly, programmable ignition system, 2-speed baking ventilation and motorized steam damper
- Version EMP: electromechanical control panel and manual steam damper
- Front maintenance, all operations can be carried out from the front, from the inside or above the oven
- 2-speed baking ventilation
- Hook turning system geared by motor-reducer with safety clutch
- Impact-free protected silicon joints mounted on the door
- Hood with extractor
- Stainless steel double glazed "TOTAL VISION" door equipped with 180° opening system for an easy handling of racks in narrow places
- Powerful steam generator of our exclusive conceiving, designed and tested for massive steam productions with very fast recovery times
- Highly refractory combustion chamber that can be totally inspected, with excellent performances, covered by a 3-years warranty
- Fast-recovering powerful steam generator
- Available in electric or fired version (for gas, LPG or gasoil/diesel burner)
- Rear heat exchanger including a stainless steel highly-refractory firebox with maintenance's left-side access
- HD insulation with pre-compressed rockwool panels
- Rising baking ventilation through 4 air outlets with vertical-flow (from bottom to top) granting a better product development and higher quality bread
- Stainless steel interior/exterior

OPTIONS / ACESSORIES

- Multi-phase digital control panel with 199 programs with 5/10 baking phases and automatic steam damper
- Possibility of installing ovens in line (access for maintenance from the back)
- Turntable (G68 series only)
- Automatic rack lifter (G68 series only)
- Powered heating (for electric ovens - intensive use or frozen bread)
- Display on the hood showing baking time/temperature

ADVANTAGES

- Solid structure
- Refined design and functional
- Optimal energy consumption
- A complete set of options required for baking any type of product
- Modern and technological design

EQUIPMENT		
EMP	MDCP	
✗	✓	Multi-phase digital control panel with 200 programs with 5/10 baking phases and automatic steam damper, import / export recipes from USB
✓	✗	Electromechanical control panel
✗	✓	Weekly programmable ignition system (2 daily)
✓	✓	2 speed baking ventilation (ideal for delicate pastry or soft bread)
✓	✓	Longer hook for standard racks H=1810 mm
✓	✓	“SOLE EFFECT” rising baking ventilation through 4 air outlets with vertical-flow (from bottom to top)
✓	✓	Hood equipped with extractor
✓	✓	Stainless steel double glazed door equipped with 180° opening system for an easy handling of racks in narrow places
✓	✓	HD insulation with pre-compressed rockwool panels
✓	✓	Stainless steel interior/exterior
✓	✓	Powerful steam generator placed next to the heat exchanger granting excellent steam production, quick recovery times and uniform steam distribution
✗	✓	Automatic damper for steam removal
✓	✗	Manual damper for steam removal
✓	✓	Innovative BUILT-IN DOOR GASKET system (patented) to avoid any impact with racks
✓	✓	The oven is delivered disassembled (on request in 3 modules or fully assembled)

✓ Default
✗ Option

THE LINEUP J SERIES (TRAYS 60X80)
ELECTRIC

Model	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
			L	W	H			
			mm	mm	mm	kg	kW	kW/ч
J68E MDCP HOOK	Multi-phase digital	Unassembled	1600	1500	2600	1200	54+2,5	33
J68E MDCP3M HOOK		3 modules						
J68E MDCPTA HOOK		Total assembled						
J68E MDCPT TURNTABLE		Unassembled				1280		
J68E MDCPT3M TURNTABLE		2 modules						
J68E MDCPTTA TURNTABLE		Total assembled						

THE LINEUP J SERIES (TRAYS 60X80)
GAS

Model	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
			L	W	H			
			mm	mm	mm	kg	Kcal/h	Kcal/h
J68C MDCP HOOK	Multi-phase digital	Unassembled	1900	1500	2600	1250	60000	35000
J68C MDCP3M HOOK		3 modules						
J68C MDCPTA HOOK		Total assembled						
J68C MDCPT TURNTABLE		Unassembled				1330		
J68C MDCPT3M TURNTABLE		3 modules						
J68C MDCPTTA TURNTABLE		Total assembled						
J68C EMP HOOK	Electromechanical	Unassembled				1250		
J68C EMP3M HOOK		3 modules						
J68C EMPTA HOOK		Total assembled						
J68C EMPT TURNTABLE		Unassembled				1330		
J68C EMPT3M TURNTABLE		3 modules						
J68C EMPTTA TURNTABLE		Total assembled						

THE LINEUP J SERIES (TRAYS 60X100 / 80X100)
ELECTRIC

Model	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
			L	W	H			
			mm	mm	mm	kg	kW	kW/ч
J106/108E MDCP HOOK	Multi-phase digital	Unassembled	1800	1700	2600	1300	70,2+3	43
J106/108E MDCP3M HOOK		3 modules						
J106/108E MDCPTA HOOK		Total assembled						
J106/108E MDCPT TURNTABLE		Unassembled				1380		
J106/108E MDCPT3M TURNTABLE		2 modules						
J106/108E MDCPTTA TURNTABLE		Total assembled						

THE LINEUP J SERIES (TRAYS 60X100 / 80X100)
GAS

Model	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
			L	W	H			
			mm	mm	mm	kg	Kcal/h	Kcal/h
J106/108C MDCP HOOK	Multi-phase digital	Unassembled	2150	1700	2600	1550	80000	35000
J106/108C MDCP3M HOOK		3 modules						
J106/108C MDCPTA HOOK		Total assembled						
J106/108C MDCPT TURNTABLE		Unassembled				1630		
J106/108C MDCPT3M TURNTABLE		3 modules						
J106/108C MDCPTTA TURNTABLE		Total assembled						
J106/108C EMP HOOK	Electromechanical	Unassembled				1550		
J106/108C EMP3M HOOK		3 modules						
J106/108C EMPTA HOOK		Total assembled						
J106/108C EMPT TURNTABLE		Unassembled				1630		
J106/108C EMPT3M TURNTABLE		3 modules						
J106/108C EMPTTA TURNTABLE		Total assembled						