RU

ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ
СЕРИЯ С



Новая линейка миниротационных печей серии С – комплексное решение, идеально подходящее для кондитерских и кафе-пекарен. Печь может комплектоваться подом, расстойкой или нейтральной подставкой. Максимальная гибкость при минимальной занимаемой площади!

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Система вращения при помощи крюка
- 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Внешняя электрическая коробка
- Козырек с вытяжкой
- Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при механическом воздействии
- Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- В зависимости от комплектации поставляется в 2 или 3 модулях
- Тележка на 10 уровней (по запросу – на 7, 8, 9 или 11 уровней)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С
ГАЗ

Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в	кг		кКал/ч
				мм	мм	мм			
C46CS TSTA	С направляющими	Touch screen	Полная сборка	950	1240	2390	495	1,5кВт + 18000 кКал/ч	9000
C46CS DPTA		Цифровая							
C46CS EMPTA		Электромеханическая							
C46CP TSTA	Расстойка	Touch screen					526		
C46CP DPTA		Цифровая							
C46CP EMPTA		Электромеханическая							

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Электромеханическая панель управления
- Многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB - портом, автоматически программируемый клапан
- Усиленный парогенератор – для хлеба, которому требуется избыток пара
- Версия FS – позволяет сократить расход электроэнергии на 50% (только для электрических версий)
- Подставка из нержавеющей стали с колесами или без
- Расстойка из нержавеющей стали с контролем температуры, вентилируемая, с парогенератором или без на колесах
- Подкатная структура для телеги на колесах для снятия/загрузки тележки
- Поставка в полностью собранном виде

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Универсальное решение для выпечки: ротационная печь в сочетании с подом или расстойкой
- Быстрая установка без простоя производства. Примерно через 2-3 часа можно начать работать; поставляется в 2-3 модулях, может проходить через дверные проемы шириной 850 мм
- Оптимальное энергопотребление – электрическая версия FS значительно снижает потребление при необходимости
- Универсальная печь с полным набором опций, необходимых для выпечки любого типа продукта

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ C
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Модель	**Вид подставки**	**Панель управления**	**Тип сборки**	**Габариты**			**Вес**	**Мощность**	**Среднее потребление**
				Длина	**Ширина**	**Высота**	**кг**	кВт	кВт/ч
				мм	**мм**	**мм**			
C46E DPTA	Без направляющих	Цифровая	Полная сборка	950	1240	2390	435	16 + 1,5	8
C46E-FS DPTA		Цифровая							
C46E EMPTA		Электромеханическая							
C46ES DPTA	С направляющими	Цифровая					445		
C46ES-FS DPTA		Цифровая							
C 46ES EMPTA		Электромеханическая							
C46EP DPTA	Расстойка	Цифровая					476		
C46EP-FS DPTA		Цифровая							
C46EP EMPTA		Электромеханическая							
C46EL TSTA+E218PA/C	С подом на колесах	Touch screen		1040		2350	530		
C46EL DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EL EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							
C46EP TSTA+E218PA/C	С подом на расстойке	Touch screen				2710	590		
C46EP DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EP EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							

EN

MINI-ROTARY OVENS

C SERIES



New generation mini-rotary ovens C series present a complete solution ideal for pastry shops and café-bakeries. ALL-IN-ONE baking solution: rotary rack oven matched with a static chamber (upon request) or a prover. Maximum flexibility within minimum footprint!

STANDARD EQUIPMENT

- Digital control panel with new generation multifunction rotary swith for quick selection of different controls, LCD screen, 30 storable programs
- Weekly programmable ignition system
- Upper hook turning system
- 2-speed baking ventilation: high speed for bread and usual pastry, low speed ideal for delicate products
- High performance steam generator
- External electric box (to be fixed on the side, on the rear or put on the top of the oven or on a nearby wall
- Hood with extractor
- Stainless steel interior/exterior
- Gaskets mounted on the door with metal cover to avoid possible damage
- High efficiency thermal insulation thanks to compressed HD rockwool panels
- Delivered in 2 or 3 modules, installation in less than 2 hours
- Supplied with nr.1 10 levels baking rack (also available with a 7, 8, 9 or 11 levels rack, on customer's request)

THE LINEUP C SERIES BURNER									
Model	**Stand on wheels**	**Control panel**	**Assembly**	**Dimensions**			**Weight**	**Power**	**Average consumption**
				L	**W**	**H**	**kg**		**Kcal/h**
				mm	**mm**	**mm**			
C46CS TSTA	With tray holder	Touch screen	Total assembled	950	1240	2390	495	1,5kW + 18000 Kcal/h	9000
C46CS DPTA		Digital							
C46CS EMPTA		Electromechanical							
C46CP TSTA	Prover	Touch screen					526		
C46CP DPTA		Digital							
C46CP EMPTA		Electromechanical							

OPTIONS / ACCESSORIES

- Electromechanical control panel
- TOUCH SCREEN control panel with 7" TFT, 99 multiphase programs with products' images, programmable steam damper
- Double steam generator for bread that needs excess steam
- FS version (it allows to cut the consumptions of 50% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5-tray- convection oven)
- Stainless steel support with or without tray holder, with or without wheels
- Stainless steel prover with temperature control, ventilated, with or without steam generator, on wheels
- Rack support on wheels (requested only when loading/unloading the baking rack)
- Oven delivered completely assembled

ADVANTAGES

- All-in-one baking solution: rotary rack oven matched with a static chamber (upon request) or a prover
- Quick installation! In about 2-3 hours it will be possible to begin baking; delivered in 2 or 3 modules, it can pass through 850mm wide doors
- "Consumption watcher" oven: FS electric versions hugely reduce the consumptions
- Fully-optional oven able to bake any type of product

THE LINEUP C SERIES
ELECTRIC

Model	Stand on wheels	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
				Length	Width	Height	kg	kW	kW/h
				mm	mm	mm			
C46E DPTA	Without tray holder	Digital	Total assembled	950	1240	2390	435	16 + 1,5	8
C46E-FS DPTA		Digital							
C46E EMPTA		Electromechanical							
C46ES DPTA	With tray holder	Digital					445		
C46ES-FS DPTA		Digital							
C 46ES EMPTA		Electromechanical							
C46EP DPTA	Prover	Digital					476		
C46EP-FS DPTA		Digital							
C46EP EMPTA		Electromechanical							
C46EL TSTA+E218PA/C	With deck oven	Touch screen		1040		2350	530		
C46EL DPTA+E218PA/C		Digital							
C46EL EMPTA+E218PA/C		Electromechanical							
C46EP TSTA+E218PA/C	With deck oven on prover	Touch screen				2710	590		
C46EP DPTA+E218PA/C		Digital							
C46EP EMPTA+E218PA/C		Electromechanical							