# ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ

## СЕРИЯ E




Многофункциональные электрические подовые печи, доступные в разных моделях от 2 до 6 противней 600x400 мм на каждом уровне, возможность установки до 5 камер. Печи Apach Bakery Line серии E – компактное решение с увеличенной производительностью. При оснащении встроенными погрузчиками эти печи позволяют добиться производительности уровня больших подовых печей!

## 3 ВИДА ПЕКАРНЫХ КАМЕР

**ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ПОД С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (PA)**

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

**КОНДИТЕРСКИЙ ПОД БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА(PS)**

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

**ПОД ДЛЯ ПИЦЦЫ (PZ)**

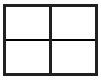
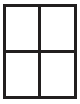
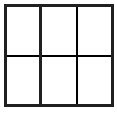
С усиленными электрическими нагревательными элементами (нагрев до 400°C), дверцы из нержавеющей стали со смотровым окошком

## СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Цифровая панель управления
- 30 программ в памяти
- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- 3 зоны нагрева с раздельной регулировкой % ВЕРХ -% НИЗ -% ФРОНТ
- Застекленная дверь для кондитерской и хлебопекарной версий
- Дверь из нержавеющей стали, оборудованная 1 или 2 смотровыми окнами для версии для пиццы
- Основание из цементного агломерата высотой 20 мм с металлическим каркасом
- Жаропрочное основание подов
- Отделка наружной и передней части печи из нержавеющей стали
- Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи

## ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Традиционная цифровая панель управления с 2 температурами (верх / низ)
- Электромеханическая панель управления
- Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- Подставки на колесах из нержавеющей стали различной высоты, с направляющими или без
- Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него (1 + 1 кВт) на колесах
- Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки
- Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором

| ТИПОРАЗМЕРЫ ПЕКАРНЫХ КАМЕР СЕРИИ E | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА** | **Расположение листов 40x60 см** | **Вес** | **Внутренние габариты** | | | **Внешние габариты** | | | **Пар** | **Электрическая мощность** | |
| | | **кг** | **Длина** | **Ширина** | **Высота** | **Длина** | **Ширина** | **Высота** | | **A*** | **B**** |
| | | | **мм** | **мм** | **мм** | **мм** | **мм** | **мм** | | **кВт** | **кВт/ч** |
| E218 PA |  | 150 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1155+80 | 330 | ✓ | 5 | 2,1 (2,5) |
| E224 PA | | 170 | 680 | 950 | 240 | 1040 | 1155+80 | 390 | ✓ | 5 | 2,1 (2,5) |
| E218 PS | | 125 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1155+80 | 330 | × | 4,1 | 2,1 |
| E224 PS | | 145 | 680 | 950 | 240 | 1040 | 1155+80 | 390 | × | 4,1 | 2,1 |
| E218 PZ | 4-6 пицц Ø 28-30 | 145 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1200+80 | 330 | × | 5,9 | 3,5 |
| E2L18 PA |  | 165 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1055+80 | 330 | ✓ | 6,3 | 2,8 (3,2) |
| E2L24 PA | | 185 | 950 | 850 | 240 | 1310 | 1055+80 | 390 | ✓ | 6,3 | 2,8 (3,2) |
| E2L18 PS | | 140 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1055+80 | 330 | × | 5,4 | 2,8 |
| E2L24 PS | | 160 | 950 | 850 | 240 | 1310 | 1055+80 | 390 | × | 5,4 | 2,8 |
| E2L18 PZ | 6 пицц Ø 28-30 | 160 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1100+80 | 330 | × | 7,9 | 4,7 |
| E4L18 PA |  | 240 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1055+80 | 330 | ✓ | 9,7 | 4,1 (4,9) |
| E4L24 PA | | 270 | 1420 | 850 | 240 | 1780 | 1055+80 | 390 | ✓ | 9,7 | 4,1 (4,9) |
| E4L18 PS | | 215 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1055+80 | 330 | × | 7,9 | 4,1 |
| E4L24 PS | | 245 | 1420 | 850 | 240 | 1780 | 1055+80 | 390 | × | 7,9 | 4,1 |
| E4L18 PZ | 8-10 пицц Ø 28-30 | 245 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1000+80 | 330 | × | 11,1 | 6,7 |
| E418 PA |  | 220 | 950 | 1350 | 180 | 1310 | 1555+80 | 330 | ✓ | 9,3 | 3,8 (5,6) |
| E424 PA | | 250 | 950 | 1350 | 240 | 1310 | 1555+80 | 390 | ✓ | 9,3 | 3,8 (5,6) |
| E418 PS | | 195 | 950 | 1350 | 180 | 1310 | 1555+80 | 330 | × | 7,5 | 3,8 |
| E424 PS | | 225 | 950 | 1350 | 240 | 1310 | 1555+80 | 390 | × | 7,5 | 3,8 |
| E618 PA |  | 325 | 1420 | 1350 | 180 | 1780 | 1555+80 | 330 | ✓ | 12,9 | 5,7 (6,6) |
| E624 PA | | 365 | 1420 | 1350 | 240 | 1780 | 1555+80 | 390 | ✓ | 12,9 | 5,7 (6,6) |
| E618 PS | | 300 | 1420 | 1350 | 180 | 1780 | 1555+80 | 330 | × | 11,1 | 5,7 |
| E624 PS | | 340 | 1420 | 1350 | 240 | 1780 | 1555+80 | 390 | × | 11,1 | 5,7 |

*A = Установленная мощность
**B = Средний расход (при работающем парогенераторе)

| ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА РАССТОЙКЕ | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Модель** | **Размер пода** | **Панель управления** | **Габариты, мм** | | | **Вес** | **Мощность** |
| | | | **Длина** | **Ширина** | **Высота** | | |
| | **мм** | | **мм** | **мм** | **мм** | **кг** | **кВт** |
| E2K1P DP | 600x800 | Цифровая | 1040 | 1235 | 1755 | 520 | 12,5 |
| E2K2P DP | | Цифровая | | | 2120 | 635 | 17,5 |
| E2K3P DP | | Цифровая | | | 2510 | 805 | 22,5 |
| E2K4P DP | | Цифровая | | | 2180 | 635 | 17.5 |
| E2K5P DP | | Цифровая | | | 2450 | 765 | 22.5 |
| E2LK2P DP | 800x600 | Цифровая | 1310 | 1135 | 2120 | 695 | 20,9 |
| E2LK3P DP | | Цифровая | | | 2510 | 880 | 27,7 |
| E2LK4P DP | | Цифровая | | | 2180 | 735 | 21,4 |
| E2LK5P DP | | Цифровая | | | 2450 | 840 | 27.7 |
| E2LK6P DP | | Цифровая | | | 2300 | 770 | 21,4 |
| E4K2P DP | 800x1200 | Цифровая | 1310 | 1635 | 2120 | 915 | 30,4 |
| E4K3P DP | | Цифровая | | | 2510 | 1165 | 39,7 |
| E4K4P DP | | Цифровая | | | 2180 | 945 | 30,4 |
| E4K5P DP | | Цифровая | | | 2450 | 1135 | 39,7 |
| E4LK1P DP | 1200x800 | Цифровая | 1780 | 1135 | 1940 | 735 | 21.9 |
| E4LK2P DP | | Цифровая | | | 2120 | 955 | 31,6 |
| E4LK3P DP | | Цифровая | | | 2510 | 1225 | 41,3 |
| E4LK7P DP | | Цифровая | | | 2240 | 1015 | 31,6 |
| E6K6P DP | 1400x1200 | Цифровая | 1780 | 1635 | 2315 | 1385 | 41,2 |

| ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА ПОДСТАВКЕ | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Модель** | | **Размер пода** | **Панель управления** | **Габариты** | | | **Вес** | **Мощность** |
| **Подставка без направляющих** | **Подставка с направляющими** | | | **Длина** | **Ширина** | **Высота** | | |
| | | **мм** | | **мм** | **мм** | **мм** | **кг** | **кВт** |
| E2K1L DP | E2K1S DP | 600x800 | Цифровая | 1040 | 1235 | 1735 | 425 | 10,5 |
| E2K2L DP | E2K2S DP | | Цифровая | | | 2120 | 575 | 15,5 |
| E2K2L EMP | E2K2S EMP | | Электромеханическая | | | 2120 | 575 | 15,5 |
| E2K3L DP | E2K3S DP | | Цифровая | | | 2355 | 725 | 20,5 |
| E2K4L DP | E2K4S DP | | Цифровая | | | 2225 | 595 | 15,5 |
| E2K6L DP | E2K6S DP | | Цифровая | | | 2145 | 635 | 15,5 |
| E2LK1L DP | E2LK1S DP | 800x600 | Цифровая | 1310 | 1135 | 2035 | 485 | 13,1 |
| E2LK2L DP | E2LK2S DP | | Цифровая | | | 2165 | 620 | 18,9 |
| E2LK2L EMP | E2LK2S EMP | | Электромеханическая | | | 2165 | 620 | 18,9 |
| E2LK3L DP | E2LK3S DP | | Цифровая | | | 2355 | 785 | 25,7 |
| E2LK4L DP | E2LK4S DP | | Цифровая | | | 2225 | 640 | 18,9 |
| E2LK6L DP | E2LK6S DP | | Цифровая | | | 2145 | 620 | 18,9 |
| E4K2L DP | E4K2S DP | 800x1200 | Цифровая | 1310 | 1635 | 2165 | 810 | 28,4 |
| E4K3L DP | E4K3S DP | | Цифровая | | | 2555 | 1060 | 37,7 |
| E4K4L DP | E4K4S DP | | Цифровая | | | 2225 | 840 | 28,4 |
| E4K6L DP | E4K6S DP | | Цифровая | | | 2145 | 900 | 28,4 |
| E4K8L DP | E4K8S DP | | Цифровая | | | 2415 | 960 | 47,0 |
| E4LK2L DP | E4LK2S DP | 1200x800 | Цифровая | 1780 | 1135 | 2165 | 870 | 29,6 |
| E4LK2L EMP | E4LK2S EMP | | Электромеханическая | | | 2165 | 870 | 29,6 |
| E4LK3L DP | E4LK3S DP | | Цифровая | | | 2355 | 1110 | 39,3 |
| E4LK4L DP | E4LK4S DP | | Цифровая | | | 2225 | 900 | 29,6 |
| E4LK6L DP | E4LK6S DP | | Цифровая | | | 2145 | 960 | 29,6 |
| E6K2L DP | E6K2S DP | 1400x1200 | Цифровая | 1780 | 1635 | 2165 | 1135 | 39,2 |
| E6K5L DP | E6K5S DP | | Цифровая | | | 2295 | 1440 | 52.1 |
| E6K6L EMP | E6K6S EMP | | Электромеханическая | | | 2245 | 1235 | 39.2 |
| E6K8L DP | E6K8S DP | | Цифровая | | | 2415 | 1755 | 64,5 |

| Комплектация печей серии E | Обозначение |
|---|---|
| K1 | 2 пода 180 мм |
| K2 | 3 пода 180 мм |
| K3 | 3 пода 180 мм + 1 под 240 мм |
| K4 | 2 пода 180 мм + 1 под 240 мм |
| K5 | 4 пода 180 мм |
| K6 | 3 пода 240 мм |
| K7 | 1 под 180 мм + 2 пода 240 мм |
| K8 | 5 подов 180 мм |
| L | Подставка без направляющих |
| S | Подставка с направляющими |
| P | Расстоечный шкаф |

# MODULAR DECK OVENS

## E SERIES




Multi-purpose electric modular deck ovens available in different models from 2 to 6 trays 400x600 mm each deck, possibility of laying till 5 chambers.
Apach Bakery Line E series ovens are a compact solution with increased productivity.If equipped with integrated loaders, they will become real deck ovens where baking artisan bread without any compromise!

## 3 KIND OF BAKING CHAMBERS

**BAKERY DECK COMPLETE WITH BUILT-IN STEAM GENERATOR (PA)**

Glazed doors opening upwards, agglomerate stone

**PASTRY DECK WITHOUT STEAM GENERATOR (PS)**

Glazed doors opening upwards, agglomerate stone

**PIZZA DECK (PZ)**

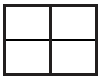
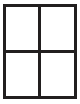
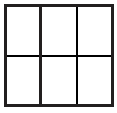
Equipped with powered electric heating elements (0-400°C) ideal for short non stop pizza baking cycles stainless steel doors with porthole and refractory baking soles for pizza

## STANDART EQUIPMENT

- Digital control panel
- 30 programmable settings
- Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs
- 3 power zones display % CEILING -% FLOOR -% FRONT
- Glazed door opening upwards sliding up into the chamber (standard PA / PS) or, alternatively
- Stainless steel door (equipped with 1 or 2 portholes) opening downwards (standard PZ - optional PA / PS)
- Bread (PA) and pastry (PS) chambers equipped with 20 mm high cement agglomerate baking soles (with metal frame) granting an excellent heat transmission both for direct baking on soles and for baking on trays
- Pizza (PZ) chambers are equipped with specific refractory soles for pizza baking
- Stainless steel exterior and front part
- High efficiency thermal insulation thanks to compressed rockwool panels
- Required: two insulation modules as the upper and the bottom part of the oven

## OPTIONS / ACCESSORIES

- Traditional digital control panel showing 2 temperatures (ceiling / floor)
- Electromechanical control panel
- Rear electric / hydraulic connection kit with electric box
- Stainless steel supports on castors, available in different heights, with or without tray-holder
- Stainless steel provers with or without steam generator (1+1 kW) on castors
- Loading setters for stone baking and shovels (wooden or metal) for manual loading/unloading
- Full-deck integrated loader for non stop artisan baking cycles
- Stainless steel hood, also available with extractor and steam condenser

| E SERIES BAKING CHAMBER DIMENSIONS | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **BAKING CHAMBER** | **Trays capacity 40x60 cm** | **Weight** | **Deck dimensions** | | | **Outer dimensions** | | | **Steam** | **Electric power** | |
| | | **kg** | **Length** | **Width** | **Height** | **Length** | **Width** | **Height** | | **A*** | **B**** |
| | | | **mm** | **mm** | **mm** | **mm** | **mm** | **mm** | | **kW** | **kW/h** |
| E218 PA |  | 150 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1155+80 | 330 | ✓ | 5 | 2,1 (2,5) |
| E224 PA | | 170 | 680 | 950 | 240 | 1040 | 1155+80 | 390 | ✓ | 5 | 2,1 (2,5) |
| E218 PS | | 125 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1155+80 | 330 | × | 4,1 | 2,1 |
| E224 PS | | 145 | 680 | 950 | 240 | 1040 | 1155+80 | 390 | × | 4,1 | 2,1 |
| E218 PZ | 4-6 pizza Ø 28-30 | 145 | 680 | 950 | 180 | 1040 | 1200+80 | 330 | × | 5,9 | 3,5 |
| E2L18 PA |  | 165 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1055+80 | 330 | ✓ | 6,3 | 2,8 (3,2) |
| E2L24 PA | | 185 | 950 | 850 | 240 | 1310 | 1055+80 | 390 | ✓ | 6,3 | 2,8 (3,2) |
| E2L18 PS | | 140 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1055+80 | 330 | × | 5,4 | 2,8 |
| E2L24 PS | | 160 | 950 | 850 | 240 | 1310 | 1055+80 | 390 | × | 5,4 | 2,8 |
| E2L18 PZ | 6 pizza Ø 28-30 | 160 | 950 | 850 | 180 | 1310 | 1100+80 | 330 | × | 7,9 | 4,7 |
| E4L18 PA |  | 240 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1055+80 | 330 | ✓ | 9,7 | 4,1 (4,9) |
| E4L24 PA | | 270 | 1420 | 850 | 240 | 1780 | 1055+80 | 390 | ✓ | 9,7 | 4,1 (4,9) |
| E4L18 PS | | 215 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1055+80 | 330 | × | 7,9 | 4,1 |
| E4L24 PS | | 245 | 1420 | 850 | 240 | 1780 | 1055+80 | 390 | × | 7,9 | 4,1 |
| E4L18 PZ | 8-10 pizza Ø 28-30 | 245 | 1420 | 850 | 180 | 1780 | 1000+80 | 330 | × | 11,1 | 6,7 |
| E418 PA |  | 220 | 950 | 1350 | 180 | 1310 | 1555+80 | 330 | ✓ | 9,3 | 3,8 (5,6) |
| E424 PA | | 250 | 950 | 1350 | 240 | 1310 | 1555+80 | 390 | ✓ | 9,3 | 3,8 (5,6) |
| E418 PS | | 195 | 950 | 1350 | 180 | 1310 | 1555+80 | 330 | × | 7,5 | 3,8 |
| E424 PS | | 225 | 950 | 1350 | 240 | 1310 | 1555+80 | 390 | × | 7,5 | 3,8 |
| E618 PA |  | 325 | 1420 | 1350 | 180 | 1780 | 1555+80 | 330 | ✓ | 12,9 | 5,7 (6,6) |
| E624 PA | | 365 | 1420 | 1350 | 240 | 1780 | 1555+80 | 390 | ✓ | 12,9 | 5,7 (6,6) |
| E618 PS | | 300 | 1420 | 1350 | 180 | 1780 | 1555+80 | 330 | × | 11,1 | 5,7 |
| E624 PS | | 340 | 1420 | 1350 | 240 | 1780 | 1555+80 | 390 | × | 11,1 | 5,7 |

*A = Installed power
**B = Average consumption (with the steam generator running)

| MODULAR DECK OVENS WITH PROVER | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Model** | **Deck capacity** | **Control panel** | **Dimensions** | | | **Weight** | **Power** |
| | | | **Length** | **Width** | **Height** | | |
| | **mm** | | **mm** | **mm** | **mm** | **kg** | **kW** |
| E2K1P DP | 600x800 | Digital | 1040 | 1235 | 1755 | 520 | 12,5 |
| E2K2P DP | | Digital | | | 2120 | 635 | 17,5 |
| E2K3P DP | | Digital | | | 2510 | 805 | 22,5 |
| E2K4P DP | | Digital | | | 2180 | 635 | 17.5 |
| E2K5P DP | | Digital | | | 2450 | 765 | 22.5 |
| E2LK2P DP | 800x600 | Digital | 1310 | 1135 | 2120 | 695 | 20,9 |
| E2LK3P DP | | Digital | | | 2510 | 880 | 27,7 |
| E2LK4P DP | | Digital | | | 2180 | 735 | 21,4 |
| E2LK5P DP | | Digital | | | 2450 | 840 | 27.7 |
| E2LK6P DP | | Digital | | | 2300 | 770 | 21,4 |
| E4K2P DP | 800x1200 | Digital | 1310 | 1635 | 2120 | 915 | 30,4 |
| E4K3P DP | | Digital | | | 2510 | 1165 | 39,7 |
| E4K4P DP | | Digital | | | 2180 | 945 | 30,4 |
| E4K5P DP | | Digital | | | 2450 | 1135 | 39,7 |
| E4LK1P DP | 1200x800 | Digital | 1780 | 1135 | 1940 | 735 | 21.9 |
| E4LK2P DP | | Digital | | | 2120 | 955 | 31,6 |
| E4LK3P DP | | Digital | | | 2510 | 1225 | 41,3 |
| E4LK7P DP | | Digital | | | 2240 | 1015 | 31,6 |
| E6K6P DP | 1400x1200 | Digital | 1780 | 1635 | 2315 | 1385 | 41,2 |

| MODULAR DECK OVENS WITH STAND | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Модель | | Deck capacity | Control panel | Dimensions | | | Weight | Power |
| Open stand | Stand with tray holder | | | Length | Width | Height | | |
| | | mm | | mm | mm | mm | kg | kW |
| E2K1L DP | E2K1S DP | 600x800 | Digital | 1040 | 1235 | 1735 | 425 | 10,5 |
| E2K2L DP | E2K2S DP | | Digital | | | 2120 | 575 | 15,5 |
| E2K2L EMP | E2K2S EMP | | Electromechanical | | | 2120 | 575 | 15,5 |
| E2K3L DP | E2K3S DP | | Digital | | | 2355 | 725 | 20,5 |
| E2K4L DP | E2K4S DP | | Digital | | | 2225 | 595 | 15,5 |
| E2K6L DP | E2K6S DP | | Digital | | | 2145 | 635 | 15,5 |
| E2LK1L DP | E2LK1S DP | 800x600 | Digital | 1310 | 1135 | 2035 | 485 | 13,1 |
| E2LK2L DP | E2LK2S DP | | Digital | | | 2165 | 620 | 18,9 |
| E2LK2L EMP | E2LK2S EMP | | Electromechanical | | | 2165 | 620 | 18,9 |
| E2LK3L DP | E2LK3S DP | | Digital | | | 2355 | 785 | 25,7 |
| E2LK4L DP | E2LK4S DP | | Digital | | | 2225 | 640 | 18,9 |
| E2LK6L DP | E2LK6S DP | | Digital | | | 2145 | 620 | 18,9 |
| E4K2L DP | E4K2S DP | 800x1200 | Digital | 1310 | 1635 | 2165 | 810 | 28,4 |
| E4K3L DP | E4K3S DP | | Digital | | | 2555 | 1060 | 37,7 |
| E4K4L DP | E4K4S DP | | Digital | | | 2225 | 840 | 28,4 |
| E4K6L DP | E4K6S DP | | Digital | | | 2145 | 900 | 28,4 |
| E4K8L DP | E4K8S DP | | Digital | | | 2415 | 1220 | 47.0 |
| E4LK2L DP | E4LK2S DP | 1200x800 | Digital | 1780 | 1135 | 2165 | 870 | 29,6 |
| E4LK2L EMP | E4LK2S EMP | | Electromechanical | | | 2165 | 870 | 29,6 |
| E4LK3L DP | E4LK3S DP | | Digital | | | 2355 | 1110 | 39,3 |
| E4LK4L DP | E4LK4S DP | | Digital | | | 2225 | 900 | 29,6 |
| E4LK6L DP | E4LK6S DP | | Digital | | | 2145 | 960 | 29,6 |
| E6K2L DP | E6K2S DP | 1400x1200 | Digital | 1780 | 1635 | 2165 | 1135 | 39,2 |
| E6K5L DP | E6K5S DP | | Digital | | | 2295 | 1440 | 52.1 |
| E6K6L EMP | E6K6S EMP | | Electromechanical | | | 2245 | 1235 | 39.2 |
| E6K8L DP | E6K8S DP | | Digital | | | 2415 | 1755 | 64.5 |

| Configurations | Designation |
|---|---|
| K1 | 2 decks 180 mm |
| K2 | 3 decks 180 mm |
| K3 | 3 decks 180 mm + 1 deck 240 mm |
| K4 | 2 decks 180 mm + 1 deck 240 mm |
| K5 | 4 decks 180 mm |
| K6 | 3 decks 240 mm |
| K7 | 1 deck 180 mm + 2 decks 240 mm |
| K8 | 5 decks 180 mm |
| L | Open stand on wheels without tray holder |
| S | Stand on wheels complete with tray holder |
| P | Prover |