Коммерческое предложение Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)	Барнаул	Под заказ	241 006,00
2	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)	Екатеринбург	Под заказ	241 006,00
3	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)	Москва	Под заказ	241 006,00
4	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)	Новосибирск	Под заказ	241 006,00
5	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)	Ростов	Под заказ	241 006,00

Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, каменный под)



Подовая печь YXD-60C представляет собой трехъярусную электрическую печь для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий: формового хлеба, багетов и батонов, мелкоштучных изделий (булочек, рогаликов, пирожков, саек) и другой сдобы, пиццы, печенья, пирожных, бисквитов и других изделий из теста. Ее также можно использоваться для приготовления и разогрева мясных, рыбных и овощных блюд.

Основные сферы применения: пекарни, небольшие хлебозаводы, кондитерские цеха, предприятия общепита (кафе, закусочные, кофейни, пиццерии, столовые, рестораны и пр.) Привлекательный дизайн и электрическое исполнение позволяют установить печь даже непосредственно в открытой рабочей зоне торгового зала супермаркета или гипермаркета.

Каждая камера печи оборудована каменным подом. С его помощью в камере хорошо аккумулируется и сохраняется тепло, а также равномерно распределяется по всему периметру камеры – что обеспечивает равномерное пропекание продукта.

Помимо этого, к достоинствам подовой печи YXD-60C можно отнести:

- универсальность – печь нашли широкое применение как в хлебобулочном и кондитерском производстве, так и на предприятиях общественного питания различного формата;
- удобная установка и мобильность за счет передвижной несущей рамы на колесах;
- независимый температурный режим в каждой камере, благодаря чему на каждом ярусе можно одновременно выпекать совершенно разную продукцию и/или блюда. Диапазон рабочей температуры +20…+300 °C. Время разогрева незагруженной печи до +200 °C составляет всего 15-20 мин;
- подбор идеального режима выпечки для конкретного изделия достигается благодаря независимой регулировке температуры верхнего и нижнего нагревательного элемента;
- изделия для выпекания можно закладывать как на лист, так и непосредственно на под;
- надежная электромеханическая панель управления;
- корпус печи изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;

- качественная теплоизоляция предотвращает от потерь тепла и нагрева окружающей поверхности;
- дверца камеры оснащена смотровым окном для визуализации процесса выпечки;
- подсветка камеры;
  каменный под;

В продаже также имеется аналогичная модель, оснащенная системой пароувлажнения.

У нас вы можете заказать электрическую подовую печь YXD-60C с доставкой в любой регион России и в страны Таможенного союза. Являясь официальным представителем завода-изготовителя на территории РФ, мы обеспечиваем своим покупателям быструю доставку, оптимальные цены и качественное гарантийное и послегарантийное обслуживание всего приобретенного у нас оборудования Hualian.







Технические характеристики

Мощность (Вт)	19800
Напряжение (В)	380
Размер листа (мм)	600×400
Внутренняя высота камеры (мм)	220
Тип управления	Механическое управление
Вес брутто (кг)	312,5
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 350×910×1 760

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные