Печи конвекционные ПК

Описание:

Печи конвекционные ПК-4-400/600, ПК-М-6-400/600, ПК-М-10-400/600 предназначены для выпечки хлебобулочных изделий. Печь используются в пекарнях и на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.



Основными преимуществами печей конвекционных серии ПК являются:

- универсальная структура направляющих:

в жарочную камеру возможна загрузка противней 600х400 либо гастроемкостей GN 1/1 для выпекания и гастрономии.

- увеличенное расстояние между направлющими:

У моделей ПК-М-6-400/600, ПК-М-10-400/600 - 80мм обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха необходимую для качественного выпекания и позволяет загружать больше продукта на каждый уровень.

Печь конвекционная состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры конвекционной печи установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели. В печи ПК-М-6-400/600, ПК-М-10-400/600 установлены два электродвигателя и два ТЭНа, а в ПК-М-10-400/600 установлены три электродвигателя и три ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.







Наименование параметра	ПК-4-400/600	ПК-М-6-400/600	ПК-М-10-400/600
Тип управления	Механический		
Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	6,35	10,7	15,95
Номинальное напряжение, В	400		
Напряжение на нагревательных элементах, В	230		
Род тока	3N~		
Номинальная частота тока, Гц	50		
Количество уровней пароконвектомата, шт	4	6	10
Расстояние между уровнями, мм	75	80	
Тип устанавливаемой емкости	Противень 600х400, Гастроемкость GN 1/1		
Внутренние размеры камеры, мм	693х346х457	660х480х560	660х480х930
Диапазон регулирования температуры печи,^{0}С	45-270±10		
Количество ТЭНов, шт.	1	2	3
Количество вентиляторов, шт.	1	2	3
Количество ламп освещения, шт.	2	2	2
Пароувлажение	да		
Автоматический реверс вентиляторов	да		
Габаритные размеры, мм	790х800/860х550	922х890/950х835	922х890/950х1205
Масса, кг не более	-	120	160