# ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ УЛЬТРАКОМПАКТНЫЕ

## СЕРИЯ B




Печи серии B – чрезвычайно компактное решение для выпечки хлеба и кондитерских изделий, быстрые и очень простые в установке благодаря своей модульной структуре, подходят для установки в помещениях с низкими потолками.
Печь позволяет снизить потребление электроэнергии более чем на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами. Благодаря уникальным решениям, печь можно устанавливать в нишу между 3 стенами, так как все обслуживание осуществляется с фронта и сверху.

## СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

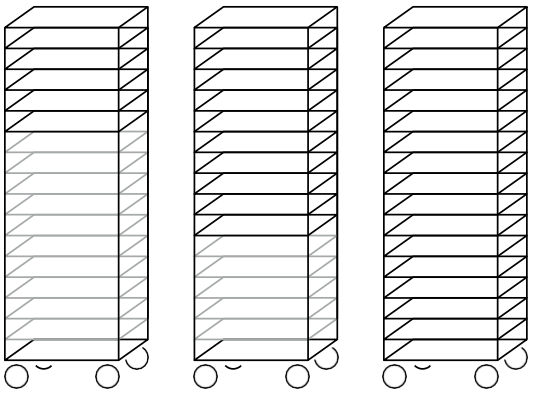
- Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Система вращения при помощи крюка
- 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- Козырек с вытяжкой пара
- Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при столкновении с тележками
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°
- Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления - позволяет сэкономить пространство
- Поставляется в 2 модулях

## ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Электромеханическая панель управления
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- 2 скорости вентилятора (для версии FV)
- Усиленный парогенератор
- Пароконденсатор, встроенный в козырек
- Версия FS позволяет сократить потребление на 33% или 66% при неполной загрузке тележки (только для электрических версий)
- Поставка в полной сборке

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ультракомпактная ротационная печь позволяет сэкономить площадь в помещении
- Подходит для быстрой установки в помещениях с узкими дверными проемами, так как поставляется в 2 модулях и может проходить через двери шириной 800 мм, а время установки всего 2 часа
- Оптимальное энергопотребление
- Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- Печь можно установить в проем между 3 стенами, техническое обслуживание осуществляется только спереди или сверху
- Современный и технологичный дизайн



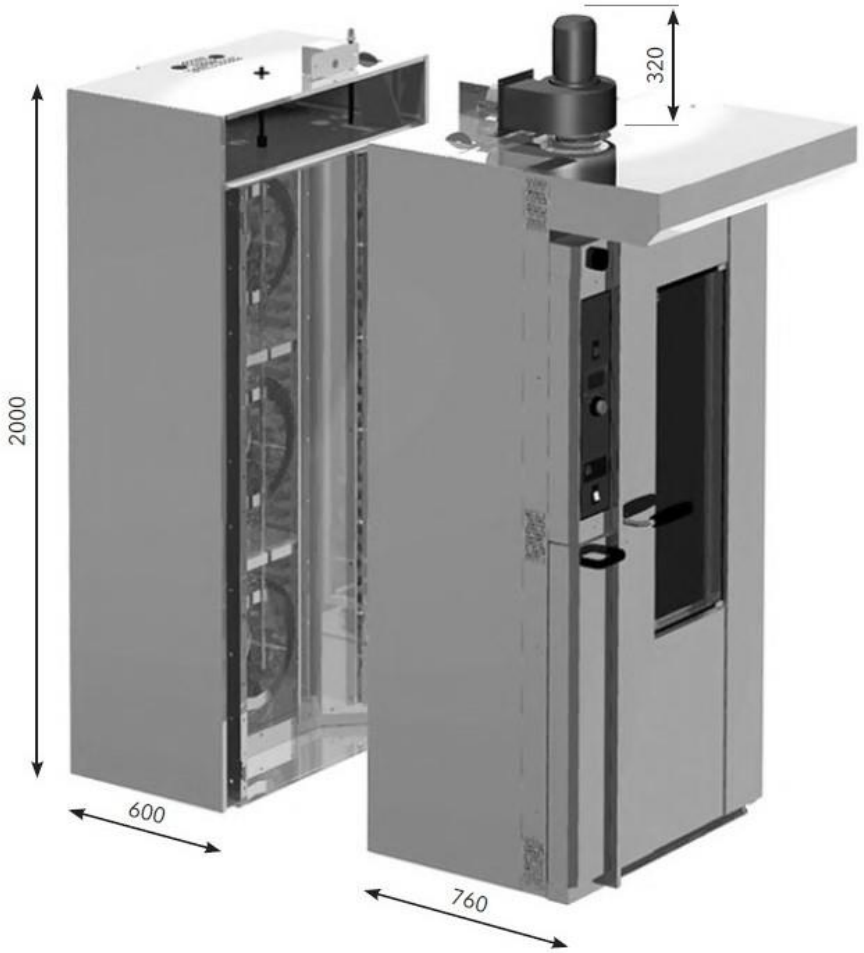
Электрическая версия B-FS – первая система на рынке (запатентована), которая позволяет уменьшить потребление электроэнергии на 33% или 66%, когда выпечка полной тележки не требуется: вы можете решить, выпекать 5, 10 или 15 листов и, таким образом, использовать 1/3, 2/3 или 3/3 мощности. Не надо больше переплачивать за перерасход электроэнергии!

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ B (РАЗМЕР ЛИСТОВ 400X600)
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

| Модель | Версия | Панель управления | Тип сборки | Габариты | | | Вес | Мощность | Среднее потребление |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | д | ш | в | | | |
| | | | | мм | мм | мм | кг | кВт | кВт |
| B46E AP | Базовая | Автоматическая | 2 модуля | 950 | 1240 | 2320 | 450 | 24+1,5 | 24 |
| B46E APTA | | Автоматическая | Полная сборка | | | | | | |
| B46E DP | | Цифровая | 2 модуля | | | | | | |
| B46E DPTA | | Цифровая | Полная сборка | | | | | | |
| B46E EMP | | Электромеханическая | 2 модуля | | | | | | |
| B46E EMPTA | | Электромеханическая | Полная сборка | | | | | | |
| B46E-FS AP | Премиум | Автоматическая | 2 модуля | | | | | | |
| B46E-FS APTA | | Автоматическая | Полная сборка | | | | | | |
| B46E-FS DP | | Цифровая | 2 модуля | | | | | | |
| B46E-FS DPTA | | Цифровая | Полная сборка | | | | | | |
| B46E-FS EMP | | Электромеханическая | 2 модуля | | | | | | |
| B46E-FS EMPTA | | Электромеханическая | Полная сборка | | | | | | |

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ B (РАЗМЕР ЛИСТОВ 400X600)
ГАЗ

| Сокращения | Версия | Панель управления | Тип сборки | Габариты | | | Вес | Мощность | Среднее потребление |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | д | ш | в | | | |
| | | | | мм | мм | мм | кг | ккал/ч | ккал/ч |
| B46C AP | Базовая | Автоматическая | 2 модуля | 950 | 1240 | 2320 | 500 | 35000 | 18000 |
| B46C APTA | | Автоматическая | Полная сборка | | | | | | |
| B46C DP | | Цифровая | 2 модуля | | | | | | |
| B46C DPTA | | Цифровая | Полная сборка | | | | | | |
| B46C EMP | | Электромеханическая | 2 модуля | | | | | | |
| B46C EMPTA | | Электромеханическая | Полная сборка | | | | | | |






Вращение с помощью крюка



Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления, чтобы сэкономить пространство, занимаемое «традиционными» внешними электрическими коробками



Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением, оснащенная системой открывания на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°



Рукоятка безопасности внутри печи, защищающая пользователя от случайного закрытия

# ULTRA COMPACT ROTARY OVENS

## B SERIES




B series is an extremely compact rotary rack ovens for bread and pastry products, fast and very easy to be installed thanks to its modular structure. It can pass through common doors without any difficulty and it can be installed in premises with very low ceilings.
B series allows a reduction in consumptions more than 30% compared to the traditional rotary rack ovens. “Built-in” solution that allows the installation of the oven between 3 walls where the maintenance is carried out only from the front or from above.

## STANDART EQUIPMENT

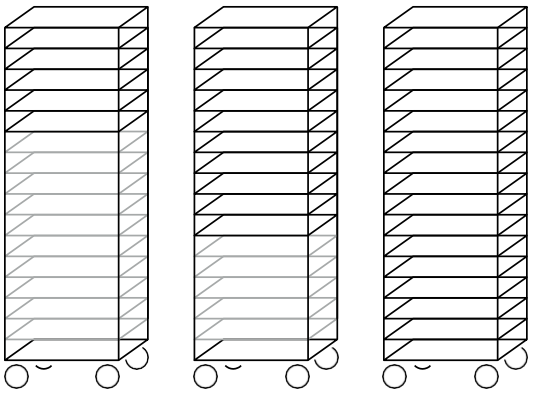
- Digital control panel with new generation multifunction-rotary swith for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs
- Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs
- Upper hook turning system
- 2-speed baking ventilation (high for bread and usual pastry, low ideal for delicate products)
- High performance steam generator with reduced recovery time
- Stainless steel interior/exterior
- Hood with extractor
- Gaskets mounted on the door to avoid the impact with the racks (for a better seal and longer seal life)
- Stainless steel door with 180° opening system (for an easy handling of the racks in narrow places) and double glass with opening external glass for easy cleaning
- High efficiency thermal insulation thanks to compressed HD rockwool panels
- Electric integrated in the front left column under the control panel (to avoid the waste of space occupied by the “traditional” external electric boxes)
- Delivered in 2 modules, installation in less than 2 hours

## OPTIONS / ACCESSORIES

- Electromechanical control panel
- 199 program-full-automatic digital control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic damper
- Double steam generator
- Steam condenser on the hood
- FS version (it allows to cut the consumptions of 33% or 66% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5 or 10 trays convection oven)
- Oven delivered completely assembled

## ADVANTAGES

- Ultra compact rotary oven because you have small space available in the room
- Oven suitable for quick installations in rooms with narrow accesses (delivered in 2 modules : B46 can pass through 800mm wide doors installation time 2 hours)
- Average consumption
- Full-optional oven with a complete specification able to bake any type of product
- “Built-in” solution that allows the installation of the oven between 3 walls where the maintenance is carried out only from the front or from above
- Oven with modern and technological design that enhances the working place



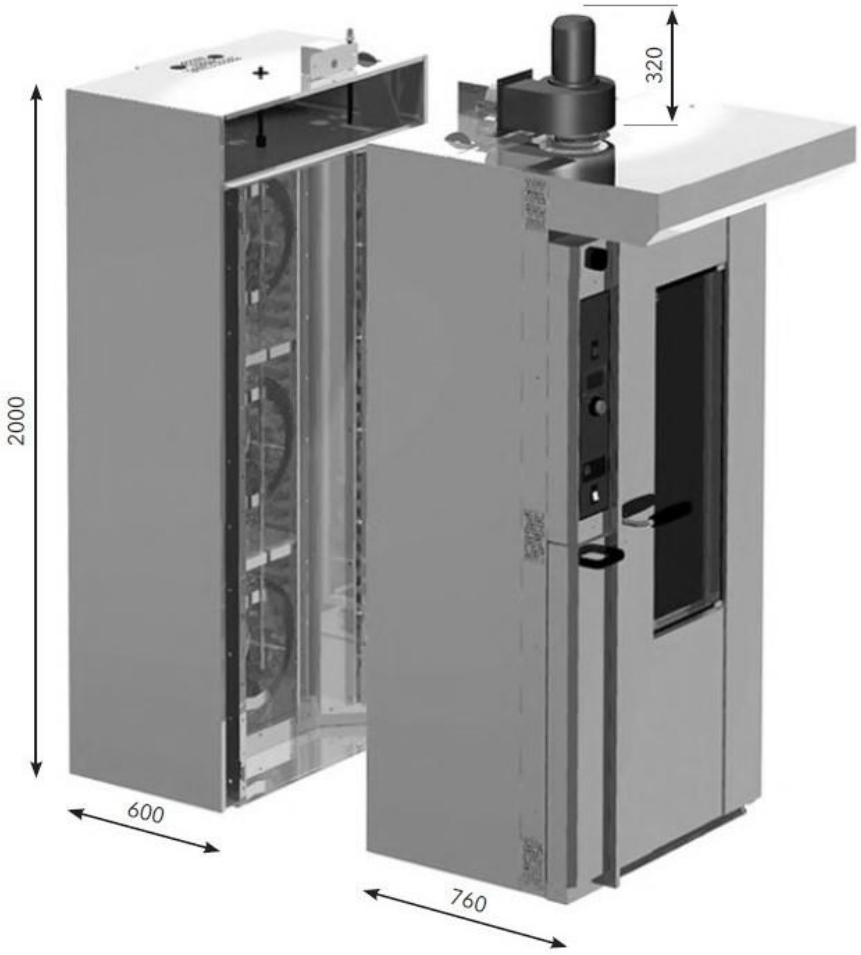
B-FS electric version is the first three-section rotary rack oven (patented) which allows to reduce the consumptions of 33% or 66% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 5, 10 or 15/18 trays and thus to use 1/3, 2/3 or 3/3 of the power. No more money wasted paying for the unnecessary consumption of your old oven!

THE LINEUP B SERIES (TRAYS 400X600)
ELECTRIC

| Model | Version | Control panel | Assembly | Dimensions | | | Weight | Power | Average consumption |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | W | H | | | |
| | | | | mm | mm | mm | kg | kW | kW |
| B46E AP | Basic | Automatic | 2 blocks | 950 | 1240 | 2320 | 450 | 24+1,5 | 24 |
| B46E APTA | | Automatic | Total assembled | | | | | | |
| B46E DP | | Digital | 2 blocks | | | | | | |
| B46E DPTA | | Digital | Total assembled | | | | | | |
| B46E EMP | | Electromechanical | 2 blocks | | | | | | |
| B46E EMPTA | | Electromechanical | Total assembled | | | | | | |
| B46E-FS AP | Premium | Automatic | 2 blocks | | | | | | |
| B46E-FS APTA | | Automatic | Total assembled | | | | | | |
| B46E-FS DP | | Digital | 2 blocks | | | | | | |
| B46E-FS DPTA | | Digital | Total assembled | | | | | | |
| B46E-FS EMP | | Electromechanical | 2 blocks | | | | | | |
| B46E-FS EMPTA | | Electromechanical | Total assembled | | | | | | |

THE LINEUP B SERIES (TRAYS 400X600)
GAS

| Model | Version | Control panel | Assembly | Dimensions | | | Weight | Power | Average consumption |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | L | W | H | | | |
| | | | | mm | mm | mm | kg | Kcal/h | Kcal/h |
| B46C AP | Basic | Automatic | 2 blocks | 950 | 1240 | 2320 | 500 | 35000 | 18000 |
| B46C APTA | | Automatic | Total assembled | | | | | | |
| B46C DP | | Digital | 2 blocks | | | | | | |
| B46C DPTA | | Digital | Total assembled | | | | | | |
| B46C EMP | | Electromechanical | 2 blocks | | | | | | |
| B46C EMPTA | | Electromechanical | Total assembled | | | | | | |






Hook turning system



Electric integrated in the front left column under the control panel to avoid the waste of space occupied by the “traditional” external electric boxes



Double-glazed stainless steel door with 180 ° opening system for ease of use in confined spaces helps prevent operator hand burns that often occur when doors are opened 90 °



Safety handle inside the oven to protect the user from accidental closing