Восход

ХПЭ

Универсальные ярусные печи

КНРЕ

Universal Deck Ovens



ХПЭ-750/1С



ХПЭ-750/1



ХПЭ-750/3С



ХПЭ-750/3



ХПЭ-500



Расстойный шкаф ШРЭ-2.1



ХПЭ-750/4С

Предназначены для выпечки широкого ассортимента:

- хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- хлебобулочной продукции
- мучных кондитерских изделий
- просфор, куличей
- для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

В пекарных камерах печей ХПЭ создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее равномерную выпечку или однородную термообработку продуктов в неподвижной воздушной среде.

Благодаря универсальности и простоте конструкции печи ХПЭ нашли широкое применение:

- в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности
- в кондитерских цехах
- на предприятиях общепита.

ХПЭ-750/1С, ХПЭ-750/3С, ХПЭ750/4С - модификации со стеклянными дверками и освещением пекарной камеры.

Конструкцией печей ХПЭ-500 предусмотрено:

- установка и автоматическое поддержание заданной температуры нижней и верхней групп ТЭНов (температуры пода и свода) в каждой пекарной камере.
- пароувлажнение в каждой пекарной камере.

Дополнительно конструкцией печей ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/1С, ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4 предусмотрено:

- установка и отсчет времени выпечки в каждой пекарной камере, подача звукового сигнала по окончании заданного времени.
- пускатели, позволяющие увеличить срок службы терморегуляторов.

ЗАО НПП фирма “Восход” производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm “Voskhod” is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

ХПЭ

Универсальные ярусные печи

KhPE

Universal Desk Ovens

Технические характеристики	ХПЭ-500	ХПЭ-750/1	ХПЭ-750/1С	ХПЭ-750/3	ХПЭ-750/3С	ХПЭ-750/4	ХПЭ-750/4С
Производительность, за 1 выпечку, шт							
хлеб формовой (форма Л7)	72	24	24	72	72	96	96
батон 0,3 кг (7 шт, на противне)	42	14	14	42	42	56	56
Количество пекарных камер, шт	3	1	1	3	3	4	4
Вместимость: подовый лист 700х460, шт	6	2	2	6	6	8	8
Общая площадь выпечки, м ^{2}	1,932	0,644	0,644	1,932	1,932	2,576	2,576
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	965х760х250	965х760х250	965х760х250	965х760х250	965х760х250	965х760х250	965х760х250
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2	6,4	6,4	19,2	19,2	25,6	25,6
Номинальное напряжение, В	3NPE~380						
Регулировка температуры в каждой камере	Регулировка температуры и нижней и верхней групп ТЭНов						
Пароувлажнение каждой камеры	есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Таймер	нет	есть	есть	есть для каждой камеры	есть для каждой камеры	есть для каждой камеры	есть для каждой камеры
Расположение органов управления относительно пекарных камер	снизу	справа	справа	справа	справа	справа	справа
Облицовка дверей пекарных камер	нерж.сталь/ оцинков.	нерж.сталь	стекло	нерж.сталь/ углеродист.сталь с эмаль-покрытием	стекло	нерж.сталь/ углеродист.сталь с эмаль-покрытием	стекло
Верхние ТЭНы в пекарных камерах	открыты	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном
Габаритные размеры, мм	1160х1050х1631	1362х1075х445	1362х1039х445	1354х1048х1631	1354х1014х1631	1354х1014х1714	1354х1014х1689
Масса, кг	365	171	171	402	394	498	498

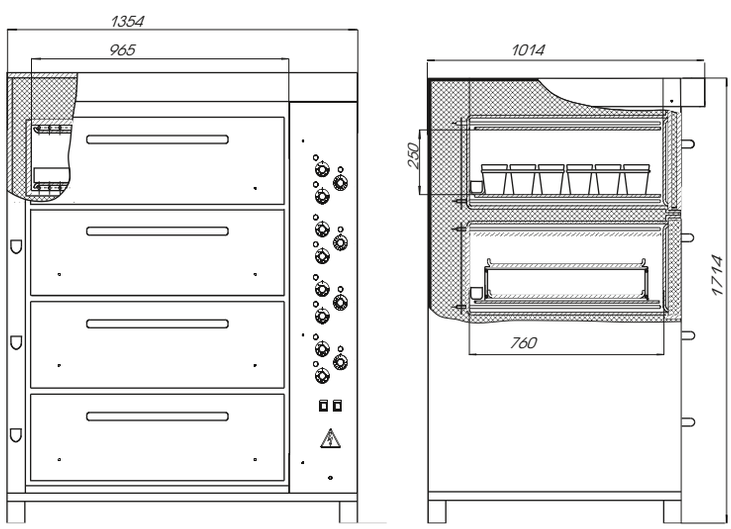
Печи ХПЭ выгодно отличает:

- высокие пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами (в отличие от пекарских шкафов)
- возможность выпечки мелкоштучных изделий в два яруса с помощью вставок и дополнительного комплекта подовых листов 700х460 (по 2 шт. в 1 камеру)
- наличие системы пароувлажнения в каждой пекарной камере
- плавная регулировка температуры нижней и верхней групп ТЭНов в каждой камере
- индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- простая, надежная конструкция, высокая ремонтопригодность
- в комплект печи входит подовые листы (2 шт. на каждую пекарную камеру

Возможна установка двух одноярусных печей друг на друга.

Для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой в печах ХПЭ применяются расстойные шкафы ШРЭ.

ХПЭ-750/4



Шкафы расстойные электрические ШРЭ.

Шкафы ШРЭ оснащены воздухоподогревателем с возможностью плавной регулировки мощности, а также емкостью для воды, которая создает необходимую влажность внутри шкафа.

Технические характеристики	ШРЭ-2.1
Вместимость по хлебным формам	
Л7, шт	144
Материал дверок	стекло/сталь
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Номинальное напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	820х1015х1686
Масса, кг с металлическими (стеклянными) дверцами	115(120)

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704, тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov,410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.