ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ
СЕРИЯ К



Электрические конвекционные печи для хлебопекарных и кондитерских изделий.
Серия конвекционных печей Apach Bakery Line серии К была создана с сочетанием лучших решений для выпечки хлеба и кондитерских изделий, разработанных в соответствии с запросами квалифицированных и требовательных пользователей, которые хотят предложить большое количество продуктов отличного качества, при этом используя небольшую печь.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

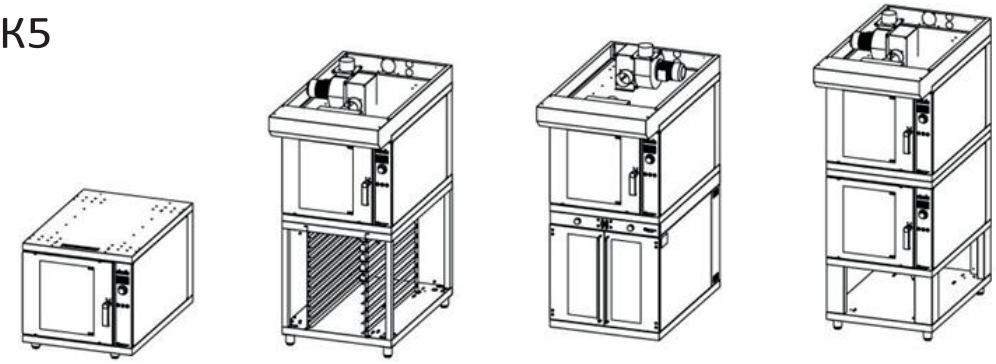
- Панель управления, управляемая цифровой клавиатурой, с ЖК-экраном и встроенным светодиодным дисплеем, 30 программ в памяти
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными запусками
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Ручной паровой клапан
- 2 скорости обдува (стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная идеальна для деликатных продуктов)
- Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки
- Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- 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°
- Стандартная конфигурация с расположением панели справа и открыванием двери влево

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

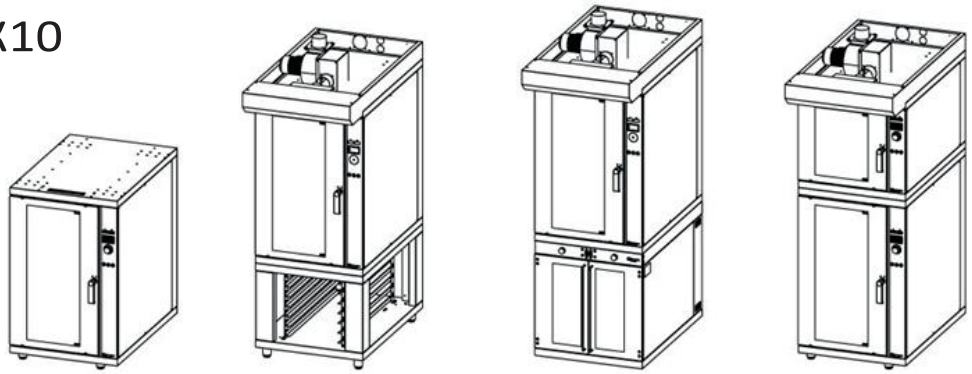
- Электромеханическая панель управления
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- Козырек из нержавеющей стали доступна также с экстрактором и конденсатором пара
- Подовая печь
- Подставка из нержавеющей стали с направляющими или без
- Вентилируемый расстоечный шкаф из нержавеющей стали, с парогенератором или без него
- Колеса для подставки или расстойки

ВАРИАНТЫ КОМБИНАЦИЙ

K5



K10



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ K

Модель	Вид подставки	Панель управления	Габариты			Вес	Мощность
			Длина	Ширина	Высота		
			мм	мм	мм	кг	кВт
K5P60S MDP	С направляющими	Мультифазная	780	1150	1885	230	8
K5P60S EMP		Электромеханическая					
K5P60P MDP	Расстойка	Мультифазная			1855	320	10
K5TS DP + E218PA	С подом на подставке с направляющими	Цифровая	1040	1280	2235	385	13
K5TP DP + E218PA	С подом на расстойке	Цифровая	1040	1280	2185	435	15
K10P60S MDP	С направляющими	Мультифазная	780	1150	2115	305	16
K10P60S EMP		Электромеханическая					
K10P60P MDP	Расстойка	Мультифазная			2235	405	18

CONVECTION OVENS

K SERIES



Electric convection ovens for bakery and pastry products.
The convection oven K series has been created combining the best solutions for baking both bread and confectionery products, designed according to the requirements of qualified and demanding users who want to offer a large quantity of products with excellent quality, while using a small oven.

STANDART EQUIPMENT

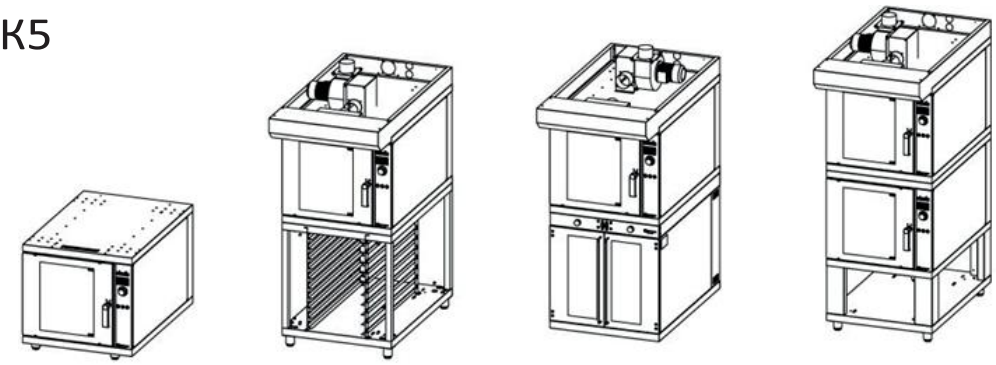
- Digital control panel controlled by a multi-function scroll selector, with LCD screen and LED display, 30 storable programs
- Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs
- High performance steam generator with reduced recovery time
- Manual steam damper
- 2-speed baking ventilation (regular or low ventilation for delicate or liquid products)
- “Sole effect” baking ventilation to grant a better product development
- Automatic programmed reversion of the fan rotation to optimize the baking
- Stainless steel interior/exterior
- 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
- Standart configuration with control panel on the right and left door opening / door closing with handle rotation

OPTIONS / ACCESSORIES

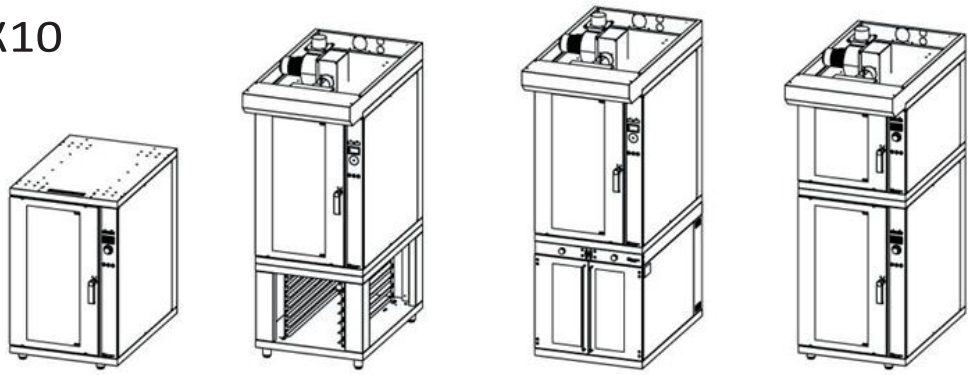
- Electromechanical control panel
- 199 program-full-automatic digital control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic damper
- Stainless steel hood available also with extractor and steam condenser (for rooms without chimneys)
- Static deck oven for combined store baking solutions
- Stainless steel stand available also with trays holder
- Stainless steel prover on wheels, ventilated, heated, available with or without humidifier (automatic), retarder prover on wheels
- Wheels on stand or prover

COMBINATION OPTIONS

K5



K10



THE LINEUP K SERIES							
Model	**Stand**	**Control panel**	**Dimensions**			**Weight**	**Power**
			L	W	**H**		
			mm	**mm**	**mm**	**kg**	**kW**
K5P60S MDP	With tray holder	Multi-phase digital	780	1150	1885	230	8
K5P60S EMP		Electromechanical					
K5P60P MDP	With prover	Multi-phase digital			1855	320	10
K5TS DP + E218PA	With deck oven on stand with tray holder	Digital	1040	1280	2235	385	13
K5TP DP + E218PA	With deck oven on prover	Digital	1040	1280	2185	435	15
K10P60S MDP	With tray holder	Multi-phase digital	780	1150	2115	305	16
K10P60S EMP		Electromechanical					
K10P60P MDP	With prover	Multi-phase digital			2235	405	18