RU

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

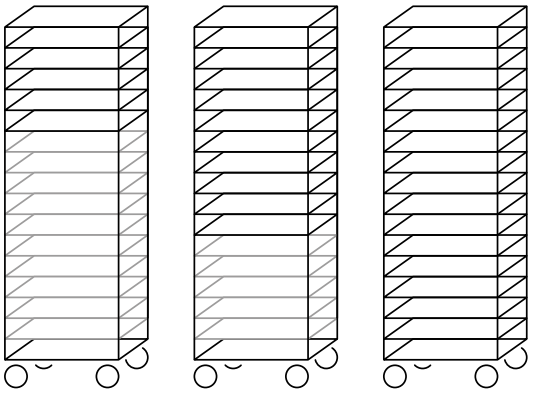
- Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Система вращения при помощи крюка
- 2 скорости обдува - стандартная 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
- Многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB - портом, автоматически программируемый клапан
- Усиленный парогенератор
- Пароконденсатор, встроенный в козырек
- Версия FS позволяет сократить потребление на 33% или 66% при неполной загрузке тележки (только для электрических моделей)
- Поставляется 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



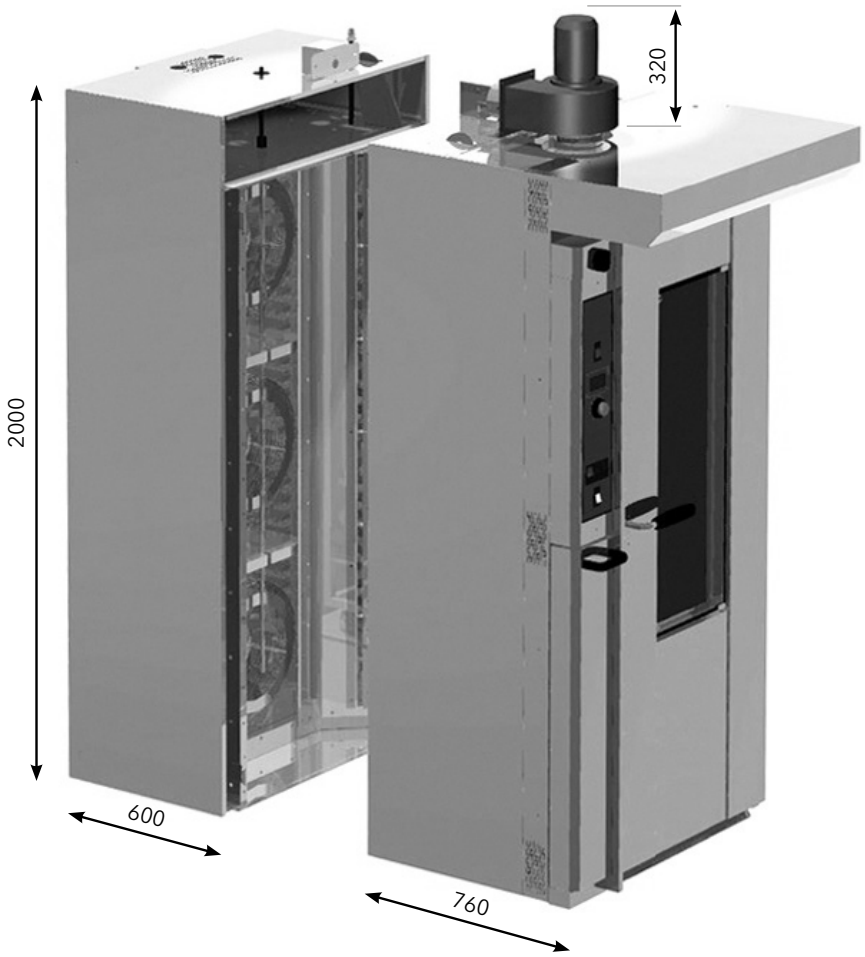
Электрическая версия B-FS – первая система на рынке (запатентована), которая позволяет уменьшить потребление электроэнергии на 33% или 66%, когда выпечка полной тележки не требуется: вы можете решить, выпекать 5, 10 или 15 листов и, таким образом, использовать 1/3, 2/3 или 3/3 мощности. Не надо больше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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ B (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60)
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
B46E TS	Базовая	Touch screen	2 модуля	950	1240	2320	450	24+1,5	24
B46E TSTA		Touch screen	Полная сборка						
B46E DP		Цифровая	2 модуля						
B46E DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46E EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46E EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						
B46E-FS TS	Премиум	Touch screen	2 модуля						
B46E-FS TSTA		Touch screen	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 40X60)
ГАЗ

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
B46C TS	Базовая	Touch screen	2 модуля	950	1240	2320	500	35000	18000
B46C TSTA		Touch screen	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

EN

ULTRA-COMPACT ROTARY OVENS

B SERIES



B series is an extremely compact rotary rack oven for bread and pastry products, fast and very easy to be installed thanks to its modular structure. It can pass through regular size doors without any difficulty and it can be installed in premises with very low ceilings.
B series allows to reduce consumptions by more than 30% compared to the traditional rotary rack ovens. B series ovens also allow the installation between 3 walls where the maintenance is carried out only from the inside or from the top of the oven.

STANDARD EQUIPMENT

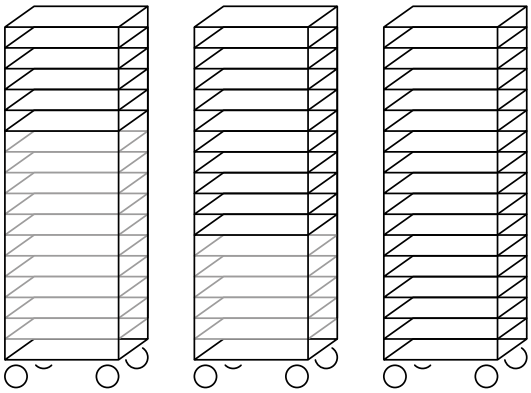
- Digital control panel with new generation multifunction-rotary swith for quick selection of different controls, LCD screen, 30 storable programs
- Weekly programmable ignition system
- Upper hook turning system
- 2-speed baking ventilation: high speed for bread and usual pastry, low speed ideal for delicate products
- High performance steam generator with reduced recovery time
- Stainless steel interior and exterior
- Hood with extractor
- Gaskets mounted on the door to avoid impact with the racks - for better sealing and longer gasket life
- Stainless steel door with 180° opening system (for an easy handling of the racks in narrow places) and double glass, with external glass opening 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
- TOUCH SCREEN control panel with 7" TFT, 99 multiphase programs with products' images, programmable steam damper
- Reinforced steam generator
- Steam condenser
- FS version allows to cut the consumptions by 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 - perfect solution if there is only small space available
- Oven suitable for quick installations in rooms with narrow access: delivered in 2 modules, B46 can pass through 800mm wide doors, installation time 2 hours
- Economic consumption
- Fully-equipped oven able to bake any type of product
- Installation between 3 walls where the maintenance is carried out only from the front or from the top of the oven
- Oven with modern and technological design



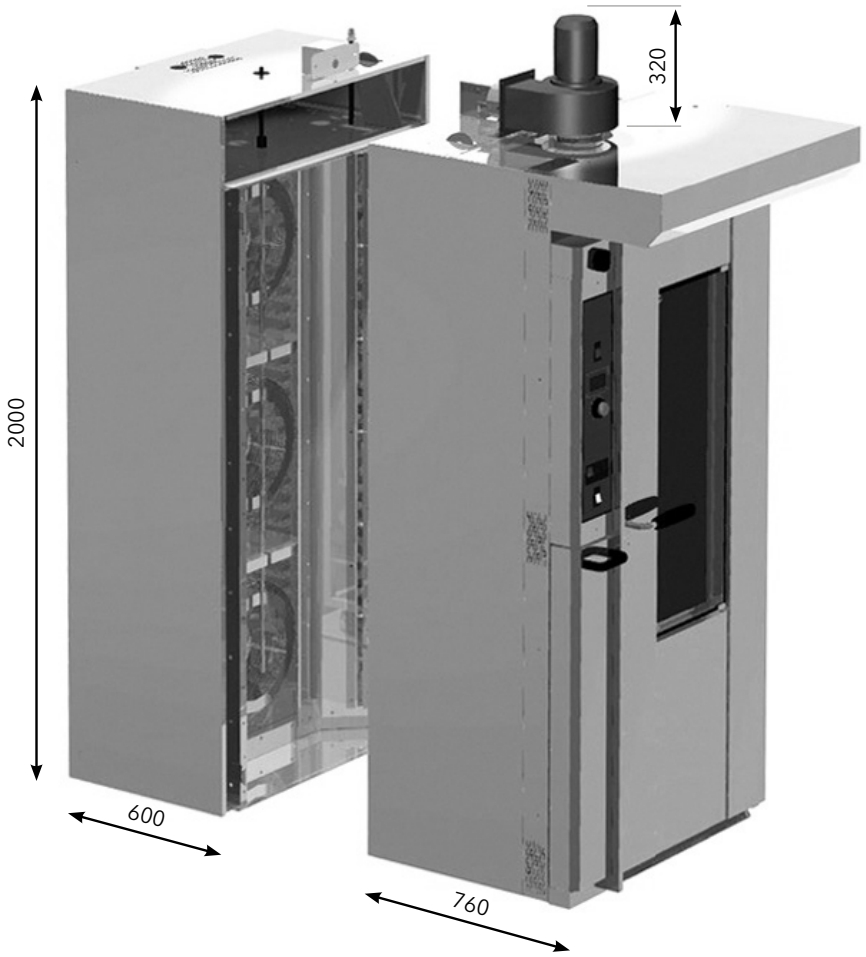
B-FS electric version is the first three-section rotary rack oven (patented) which allows to reduce the consumptions by 33% or 66% when baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 5, 10 or 15/18 trays and thus to use 1/3, 2/3 or 3/3 of the power. No more money wasted on the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

THE LINEUP B SERIES (TRAYS 40X60)
ELECTRIC

Model	Version	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
				L	W	H			
				mm	mm	mm	kg	kW	kW/h
B46E TS	Basic	Touch screen	2 modules	950	1240	2320	450	24+1,5	24
B46E TSTA		Touch screen	Total assembled						
B46E DP		Digital	2 modules						
B46E DPTA		Digital	Total assembled						
B46E EMP		Electromechanical	2 modules						
B46E EMPTA		Electromechanical	Total assembled						
B46E-FS TS	Premium	Touch screen	2 modules						
B46E-FS TSTA		Touch screen	Total assembled						
B46E-FS DP		Digital	2 modules						
B46E-FS DPTA		Digital	Total assembled						
B46E-FS EMP		Electromechanical	2 modules						
B46E-FS EMPTA		Electromechanical	Total assembled						

THE LINEUP B SERIES (TRAYS 40X60)
BURNER

Model	Version	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption
				L	W	H			
				mm	mm	mm	kg	Kcal/h	Kcal/h
B46C TS	Basic	Touch screen	2 modules	950	1240	2320	500	35000	18000
B46C TSTA		Touch screen	Total assembled						
B46C DP		Digital	2 modules						
B46C DPTA		Digital	Total assembled						
B46C EMP		Electromechanical	2 modules						
B46C EMPTA		Electromechanical	Total assembled						





Hook turning system



Electrical parts 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