

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ С КАМЕННЫМ ПОДОМ

Пассат 048, 096

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Восход

Профессиональные хлебопекарные
электрические подовые печи с каменным подом «ПАССАТ»

«Пассат»-096

«Пассат»-048

Предназначены для выпечки широкого
ассортимента хлеба, хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий.



«Пассат»-048

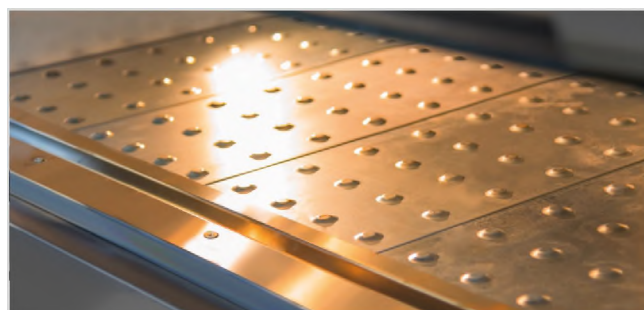
«Пассат»-096



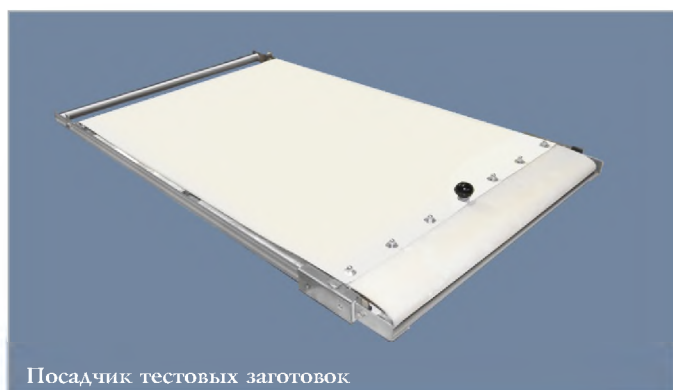
«Пассат»-096, Подставка



Каменный под



Металлический под



Посадчик тестовых заготовок

«Пассат» 048, «Пассат» 096

электрическая подовая печь

Технические характеристики:

«Пассат» 048

«Пассат» 096

Производительность, шт./ за 1 выпечку:		
- подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт.	8	16
- батоны, массой 0,3 кг	10	20
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный хлебная форма Л7, Л10	15	30
Вместимость		
- противни 400х600 мм, шт.	2	4
- противни 600х800 мм, шт	1	2
Площадь выпечки, м	0,48	0,96
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	620х860х240	1250х860х240
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	6,5	9
Напряжение питания, В	3NPE ~ 380	3NPE ~ 380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, С ⁰	50-280	50-280
Габаритные размеры, мм, не более	995х1220х500	1670х1295х500
Масса, кг, не более (с металлическим подом/с каменным подом)	150/165	240 / 280

Печь комплектуется (опционально):

- каменным (для выпечки непосредственно на поде) или металлическим (для выпечки на подовых листах или в формах) подом;
- мощным парогенератором для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки;
- подставкой с направляющими под подовые листы;
- посадчиком тестовых заготовок;

Печь «Пассат» 096 устанавливается в один и два яруса на подставку высотой 785 мм. и в три яруса на подставку высотой 285 мм.

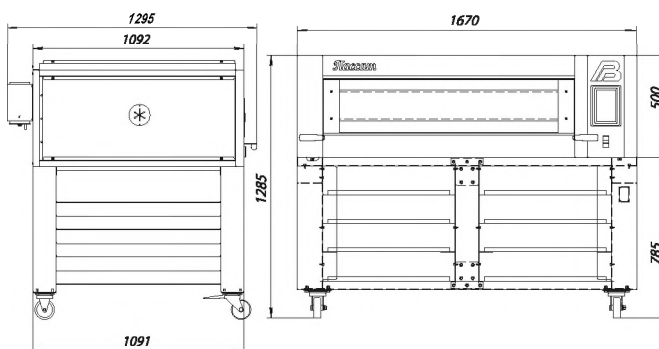
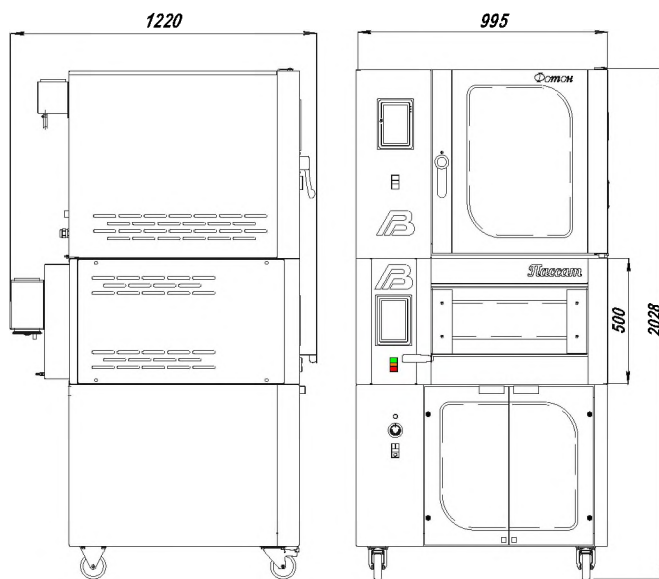
Печь "Пассат" 048 устанавливается в комбинации с конвекционной печью "Фотон" 1,5 и расстойным шкафом "Бриз" 1,5.

Возможна установка печи "Пассат" 048 в 1-3 яруса на подставки различной высоты.

Конструктивные особенности:

- система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления;

- стеклянная дверь печи отрывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении;
- удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;
- освещение пекарной камеры;
- лицевая панель печи из нержавеющей стали.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://voskhod.nt-rt.ru/> || эл. почта: vdh@nt-rt.ru