

ЯРУСНЫЕ (ПОДОВЫЕ) ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

ХПЭ 500, 750/1, 750/1С, 750/3, 750/3С, 750/4, 750/4С

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	

ХПЭ Универсальные ярусные печи



ХПЭ-750/1С



ХПЭ-750/1



ХПЭ-750/3С



ХПЭ-750/3



ХПЭ-500



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, ХПЭ-750/4С - 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.

ХПЭ

Универсальные ярусные печи

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 700x460, 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	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250
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	1160x1052x1631	1362x1075x445	1362x1037x445	1354x1048x1631	1354x1012x1631	1354x1048x1689	1354x1012x1689
Масса, кг	365	171	171	402	394	501	498

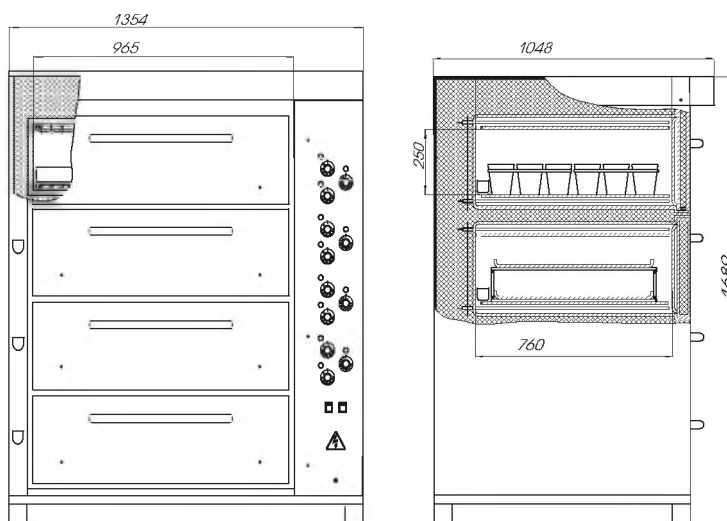
Печи ХПЭ выгодно отличаются:

- 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 700x460 (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 ремонтпригодность
- 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	820x1015x1686
Масса, кг с металлическими (стеклянными) дверцами	115(120)

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