

Описание товара Печь подовая циклотермическая Porlanmaz Bakery Machinery PMKF 100 дизельная



Описание

Циклотермическая подовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMKF 100** используется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена дверцами, новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- ☐ Источник энергии: дизель
- Равномерное распределение тепла между ярусами
- Парогенераторы на каждом ярусе
- Возможность выпечки нескольких видов изделий в каждой камере
- Система высокой термоизоляции предотвращает потерю тепла и экономит энергию

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 3500 шт./8 ч
- Площадь выпечки: 10 м²
- Средний расход дизеля: 9,5 л/ч
- Тепловая производительность: 67000 ккал/ч
- Размер поддона: 580x2400 мм
- Вместимость емкостей:
 - Поддоны: 8 шт.
 - Противни: 40 шт.

Характеристики

Количество камер (подов)	4
Вместимость (емкостей)	40
Количество уровней в одной камере	1
Парогенератор	Да
Размеры камеры	1230x2060x185 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Температурный режим	300 °С
Мощность	3.6 кВт
Ширина	1900 мм
Глубина	3700 мм
Высота	2250 мм
Вес (без упаковки)	3500 кг
Страна производства	Турция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.