



10.83 E

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ электрическая

Производительность

- тележка 800 x 1000 мм или 780 x 980 мм
- 180 до 216 багетов весом 250 гр на 18 ярусах
- от 180 до 135 хлебов весом 400 гр на 15 ярусах

Аксессуары

- Тележки:
См. спецификации тележек
- Противни:
См. спецификации противней

Преимущества

- Печь предназначена для промышленного использования
- Прочная опорная поверхность для телеги
- Очень большая вместимость
- Высокая электрическая производительность
- Значительная массовая инерция бокового теплообменника
- Элементы фасада, дверь и шарниры сверхгабаритные
- Медленная вентиляция, избегающая осушения продуктов
- Технический доступ с фасадной части

Оборудование отвечает :

- Нормам качества ЕЭС и ГОССТАНДАРТ

Применение

10.83 E это электрическая печь с вращающейся тележкой, подходит как для кондитерского так и для хлебобулочного предприятия.

Поливалентная и продуктивная, предназначена для промышленных и больших пекарен.

Принцип функционирования

Тележка, закрепленная на вращающейся платформе, обдувается потоками горячего воздуха. Скорость обдува, равномерные масса и излучение, обеспечивают оптимальную выпечку.

Парогенераторы производят качественный пар, в достаточном количестве на всю высоту тележки. Нежная вентиляция распространяет единообразное тепло без риска осушки продукта. Большой теплообменник позволяет непрерывную выпечку, тем не менее сохраняя регулярность качества продукта и поддерживая производительность.

Устройство

- **Фасад**
 - из нержавеющей шлифованной стали
 - державка,
 - место для лезвия,
 - буфер для защиты пульта,
 - рубильник
- **Камера выпечки**
 - из нержавеющей стали
 - регулируемые щели вентиляции
 - галогенное освещение
 - приведена в действие при помощи редукторного двигателя с ограничителем крутящего момента
- **Теплообменник**
 - высокой производительности из нержавеющей стали
 - ТЭНы высокой производительности из нержавеющей стали
- **Рампа вкатывания** съемная
- **Дверь**
 - 150 мм
 - дверные шарниры на 4х сторон
 - сверхгабаритные шарниры
 - разборный двойной вентилируемый витраж
 - эргономичный рычаг
- **Парогенератор**
 - чугунные желобки
 - инжектор многоуровневый
 - 2 электроклапана
 - программируемая эвакуация пара
- **Клапаны**
- **Изоляция** из панелей высокоплотной стекловаты

Ротационная печь 10.83 E

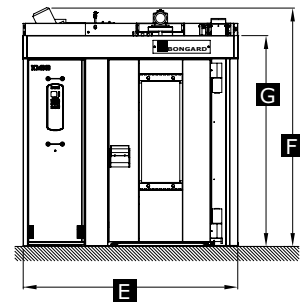
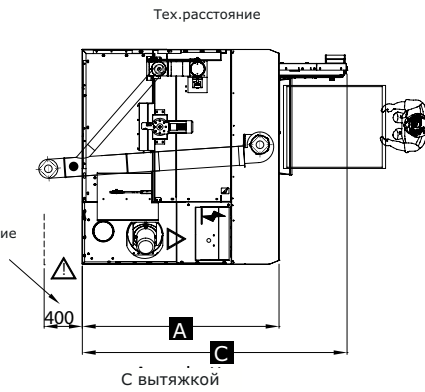
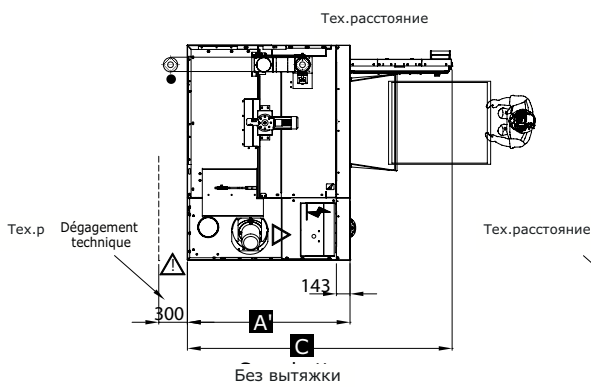
Модель	Франция	Экспорт
Артикул	38000021	38000021
Привод		
С помощью подвесной тележки	■	■
ТЭНы		
Доступ с фасадной части	■	■
Рукоятка и управление		
Слева	■	■
Пульт управления		
Электронный Оптиком	■	■
Электронный Юником	□€	□€
Вытяжка— Экстрактор		
Вытяжка	■	■
Экстрактор	□€	□€
Другое		
Подача пульсирующего пара	■	■
Латунный электроклапан	❖	■
Противоосадочный фильтр	□€	□€
Комплект понижающий давления	□€	□€
Электрическое подключение		
400 В 3ф. + Н 50/60 Гц	■	■

Стандартную комплектацию печей на экспорт в Россию и страны СНГ смотреть в прайсе

■ Стандарт / □ Опция / □ € Платная опция / ❖ Не доступно

Энергетические характеристики

Мощность электр. подсоединений	
Мощность подключения, кВт	67
Мощность подключения экстрактора, кВт	0,18
Мощность электрического нагрева (к сведению), кВт	65
Средний градиент подъёма температуры	от 10 до 12°C/мин
Максим. температура использования печи, °C	280°C



Технические характеристики

Параметры печи

A	Глубина с вытяжкой, мм	2062
A'	Глубина с колпаком, мм	1705
B	Глубина закрытая дверь, мм	1705
C	Глубина открытая дверь, мм	2774
E	Ширина, мм	2251
F	Высота, мм	2492
G	Высота фасада, мм	2200
	Площадь, м ²	3,9
	Вес, кг	1830
Камера выпечки		
	Полезная высота, мм	1785
	Полезная ширина тележек, мм	900
	Ø максим. вращение	1350
	Допустимый общий вес (тележка + изделие), кг	200
Миним. проход на раб. площадке		
	Проход для двери, мм	1020

- Вывод дренажа, В=65мм, Ø 3/4"
 - ⚡ Электр.питание с потолка к щитку
 - ▽ Подвод холодной воды с потолка с краном Ø 3/8" – 12/14мм, давление 2,5-4бара
 - ⊕ Вывод пара, Ø150мм. Естеств.тяга м/у 0,1-0,4 мбара
- Опция вытяжка: вывод пара Ø200мм. Тяга м/у 800-1100м3/ч

Важное примечание :
Минимальное техническое расстояние между верхом печи и потолка: 600 мм