



8.43 E

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Производительность

- тележка 460 x 800мм или 400 x 800мм
- 108 багетов по 250 г или 200 булочек по 60 г на 18 ярусах
- 60 хлебов по 400 на 15 ярусах

Аксессуары

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

Преимущества

- Идеальная для кондитерских и для хлебобулочных изделий
- Дверь толщиной 150 мм и сверхгабаритные шарниры гарантируют надёжность в любом испытании
- Предохранительный штифт

Применение

8.43 E - электрическая печь с вращающейся тележкой, предназначена как для кондитерского так и для хлебобулочного предприятия. Поливалентная, она позволяет выпекать наиболее деликатные продукты. Очень компактная, находит свое место даже в самых маленьких пекарнях.

Принцип функционирования

Поток теплого воздуха проходит между ярусами тележки, которая может быть подвешенная или на платформе, в зависимости от модели. Скорость вентиляции, равномерные масса и Излучение тепла, обеспечивают оптимальную выпечку. Парогенераторы, характерны для Бонгар, производят качественный пар, в достаточном количестве на всю высоту тележки. Мягкий обдув распространяет единообразное тепло без риска осушки продукта.

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
-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
-инъектор
- **Клапаны** -2 электроклапана
-программируемая эвакуация пара
- **Изоляция** из панелей высокоплотной стекловаты

Оборудование отвечает :

- Нормам качества ЕЭС и ГОССТАНДАРТ

Ротационная печь 8.43 E

Модель	Франция	Экспорт
Артикул	75500043	75500043
Привод		
С помощью крутящейся платформы внизу	■	■
С помощью крючка	□	□
Рукоятка и управление		
Слева	■	■
Справа	□	□
Пульт управления		
Электронный Оптиком	■	■
Электронный Юником	□€	□€
Электромеханический с таймером задержкой запуска	□€	□€
Колпак-Вытяжка— Экстрактор		
Декоративный колпак	■	■
Вытяжка	□€	□€
Экстрактор	□€	□€
Разное		
Вспрыскивание пульсирующего пара	■	■
Двухскоростная вентиляция	□€	□€
3 турбины—12 ТЭНов	❖	■
Латунный электроклапан	❖	■
Противоосадочный фильтр	□€	□€
Комплект понижающий давление	□€	□€
Электрическое подключение		
400/230 В 3ф. + Н 50/60 Гц	■	■

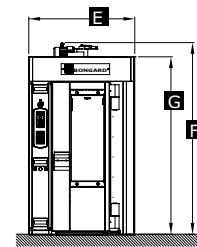
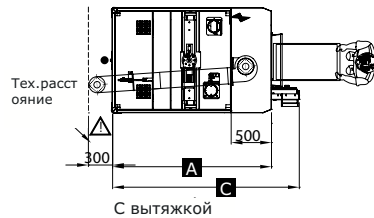
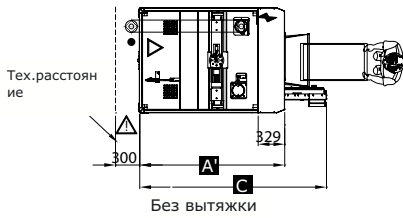
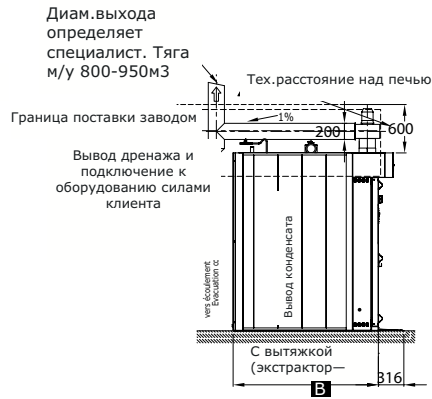
Стандартную комплектацию печей на экспорт в Россию и страны СНГ смотреть в прайсе

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

Энергетические характеристики

Мощность электр. подсоединений	
Мощность подключения, кВт	38
Мощность подключения экстрактора, кВт	0,18
Мощность электрического нагрева (к сведению), кВт	36
Средний градиент подъёма температуры	с 10 по 12°C/мин
Максим. температура использования печи, °C	280°C

Ротационная печь 8.43 E



Технические характеристики		
Параметры печи		
A	Глубина с вытяжкой, мм	1801
A'	Глубина с колпаком, мм	1973
B	Глубина закрытая дверь, мм	1791
C	Глубина открытая дверь, мм	2320
E	Ширина, мм	1300
F	Высота, мм	2388
G	Высота фасада, мм	2200
	Площадь, м ²	2,30
	Вес, кг	940
Камера выпечки		
	Полезная высота, мм	1785
	Полезная ширина тележек, мм	575
	Ø максим. вращение	940
	Допустимый общий вес (тележка + изделие), кг	200
Миним. проход на раб. площадке		
	Проход для двери, мм	920

- 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 800-950м3/ч

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