

Описание товара Печь хлебопекарная Проммаш

МХП-100



Описание

Хлебопекарная печь **Проммаш МХП-100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель состоит из пекарного и расстойного шкафов, оснащена системой пароувлажнения и регулируемыи по высоте опорами.

Формы для выпечки хлеба в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Пекарный шкаф (верхний):
 - Теплоизолированная жарочная камера
 - 2 нижних + 2 верхних ТЭНа
 - Емкость для воды, которая заливается через штуцер соединения с водопроводной магистралью
 - Внутреннее освещение
 - 2 противня для установки форм с тестом
 - 1 дверца с тонированным жаропрочным стеклом
- Расстойный шкаф (нижний):
 - Камера с электронагревателем, накрытым подовым листом
 - Емкость для заполнения водой
 - 2 решетки-поддона для установки форм с тестом
 - 3-х позиционная регулировка температуры
 - 2 дверцы

Дополнительные характеристики:

-

Объем камеры:

- Пекарный шкаф: 0,13 м³
- Расстойный шкаф: 0,26 м³

• Размеры камеры:

- Пекарный шкаф: 690x545x330 мм
- Расстойный шкаф: 860x640x470 мм

• Время разогрева воздуха:

- В пекарной камере до 260 °С: 30 мин.
- В расстойной камере: до 60 °С: 20 мин.

• Время выпечки хлеба: 50 мин.

• Размеры противня: 680x500 мм

• Мощность:

- Пекарный шкаф: 5 кВт
- Расстойный шкаф: 1,25 кВт

• Вместимость хлебоформ №7:

- Пекарный шкаф: 10
- Расстойный шкаф: 2x10

Характеристики

Мощность	6.25 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	830 мм
Высота	1300 мм
Вес (без упаковки)	140 кг
Страна производства	Россия
Подключение	220 В, 380 В
Формат емкостей	хлебная форма №7
Парогенератор	Да
Бренд	Проммаш

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.