

CRISTAL FM 2

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Печь ротационная PAVAILLER CRISTAL FM 2 60X80 кондитерская



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: PAVAILLER

ОПИСАНИЕ: Габариты 1450x1775x2480мм, 380В, 63кВт, для тележки под листы 600x800мм, крепление тележки - крюк, электромехан-ая панель управления, макс Т300С, нерж. сталь., вариатор скорости вентилятора.

СТРАНА: ФРАНЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1450x1775x2480mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x2100x2600mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 63.0000 кВтт

ВЕС (НЕТТО): 1025кг

ВЕС (БРУТТО): 1050кг

Серия **Cristal** - это ротационные печи с вращающейся тележкой. Равномерность циркуляции горячего воздуха и вращающаяся тележка создают однородное качество и равномерность выпечки для всех изделий: свежих, охлажденных, замороженных и замороженных полуфабрикатов.

Печь, благодаря быстрому нагреванию камеры позволяет оптимизировать производство и адаптирует его в зависимости от циклов продаж.

Доступны три размера печей серии Cristal:

- Модель FM1 для листов размером 400x800 мм
- Модель FM2 для листов размером 600x800 мм
- Модель FM3 для листов размером 800x1000 мм

Теплообменник печей FM1 и FM2 может быть установлен сзади, справа или слева от камеры выпечки. Теплообменник FM3 всегда сзади. Концепция и материал теплообменника способствуют однородной выпечке на всех ярусах тележки. Особая секция этого обменника обеспечивает оптимальный теплообмен, дающий превосходную отдачу и эффективность.

Циркуляция воздуха в камере выпечки осуществляется посредством трех турбин из нержавеющей стали, диаметром 300 мм. Всасываемый турбинами воздух нагревается при контакте с теплообменником и равномерно подается через распределительные каналы в камеру выпечки.

Термоизоляция

Для улучшения безопасности и повышения энергоотдачи теплоизоляция обеспечивается плитами из минеральной ваты толщиной от 100 до 130 мм. Дверь выполнена из прочной конструкции из нержавеющей стали толщиной 100 мм. Вертикальная циркуляция воздуха (свободная конвекция), стекловата толщиной 30 мм и пароизоляция на втором внешнем стеклопакете способствуют превосходной термоизоляции.

Герметичность фасадной части осуществляется при помощи силиконовых высокотемпературных прокладок.

Регулировка температуры

Контроль за температурой осуществляется электронным регулятором с цифровым отображением и зондом.

Система пароувлажнения

Пар выделяется при подаче воды на металлические элементы, нагреваемые потоком горячего воздуха. Длительность пароувлажнения программируется таймером. Система пароотвода интегрирована в раму двери.

Электронная панель управления PRO TOUCH (доп.опция):

- считывает и регулирует температуру выпечки, предварительного нагрева и время пароувлажнения
- программирует до 30 рецептов, время выпечки, продолжительность пароувлажнения и открытия заслонок
- выводит на экран номер рецепта
- настраивает рецепты

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	