

Конвекционные и подовые модульные печи



577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES
tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
www.eurofours.com - infos@eurofours.com

FABRICANT 
EUROFOURS[®]




«Конвекционные печи – это часть истории компании Eurofours. Это истоки компании, её настоящее и будущее. Пьер Лансло, создатель компании, был первым, кто представил миру конвекционные печи, которые стали эталоном качества и показателем высокого мастерства в понимании пекарей. Он же направил нас на правильный путь развития и становления Eurofours производителем оборудования, на которого можно равняться. Именно поэтому уже более 30 лет Eurofours

занимает лидирующее место в производстве конвекционных печей. Философия компании Eurofours основывается на 2-х основных идеях: сохранить мастерство и исторически накопленный опыт, не переставая внедрять инновации, отвечающие

на желания наших клиентов.



◀ Регион 59 (Север Франции) именно здесь началась наша история

Стефан и Николя Лансло



Сегодня производство гаммы Eurofours разделено на 4 завода, занимающих более 12000м²



Гарантия и качество

Мы уделяем большое внимание каждой детали печи, именно поэтому мы отобрали самых лучших поставщиков для нашего производства, на которых мы можем положиться. Каждый компонент печи был тщательно проверен и протестирован, а впоследствии выбор был подтвержден сериями выпеканий, проведенными профессиональными пекарями. Все материалы были выбраны исходя из нашего многолетнего опыта. Наш отдел качества проверяет в точности 38 пунктов выполнения работ каждой печи перед ее отправкой. Качество в нашем понимании – это 3 года гарантии, которые мы предоставляем на нерасходные детали конвекционных печей, включая и принадлежности к ним.



Оборудование Eurofours уже более 17 лет сертифицировано ISO 9001. Вся гамма оборудования отвечает международным стандартам: CE, NSF, Metus, Metcdn, ГОСТ.



Регулярное подтверждение контролируемых норм производственного процесса внутренним отделом качества, а также внешними независимыми организациями доказывает наше желание предлагать нашим клиентам оборудование, отвечающее международным нормам качества.



Энергосбережение

Экономия – важная составляющая в жизни пекаря, именно поэтому мы уделили особое внимание контролю за потреблением энергии. Эффективность заключается в снижении потребления электроэнергии до уровня ее точной надобности, без пренебрежения результатом выпекания и гарантируя отличное качество выпечки.



Экологичность

Наше обязательство перед экологией – это прежде всего использование 100% поддающихся вторичной переработке материалов при производстве печей: электрические части, нагревательные элементы и др. Мы нацелены на то, чтобы пользование нашими печами было не только комфортным, но и экологичным.

Удобство эксплуатации

Конструкция печи была продумана таким образом, чтобы работа с ней была удобной и в удовольствие! Мы уделили специальное внимание ежедневному обслуживанию: чистка стеклянной двери с внешней и внутренней стороны, ясное изображение показателей на панели управления и многое другое. Профессиональный подход с уважением к будущим пользователям проявляется в технологиях производства наших печей, отвечающих не только нормам качества, но и нормам приятного и удобного пользования.

Эстетичность

Вы можете персонализировать вашу печь, выбрав для нее свой цвет. Стандартная печь из нержавеющей стали (без цвета). Мы предусмотрели окрашивание внешних панелей фасада печи в разные цвета (черный, красный, белый или другой на ваш выбор). Для окрашивания печей мы используем особо прочную краску специального состава, которая не допустит появления царапин, дополнительно защищая нержавеющую сталь. В ы б и р а я персонализированный цвет для печи вы привнесите разницу в интерьер своей пекарни, и она легко займет свое место в нем. Вы также можете выбрать любой цвет на ваш вкус. Мы уверены, что сделанное нами предложение с реализацией выбранного вами цвета превзойдет все ваши ожидания!

Стандарт	
	Нерж.сталь
Опция	
	Нерж.сталь+черный цвет
	Нерж.сталь+красный цвет
	Нерж.сталь+белый цвет
	Нерж.сталь +персональный цвет

Эффективность

Разнообразие венской выпечки и ассортимента хлеба постоянно растет. Сфера ингредиентов и муки не перестает увеличивать свои возможности в инновациях, предлагая все больше рецептов выпечки, вкусовых и форменных качеств продуктов. Eurofours предшествует этим тенденциям, предлагая электрические и газовые конвекционные печи для реализации новых рецептур хлебных и кондитерских изделий. Поливалентность в использовании печей стала обязательным критерием выбора. Наши печи способны выпекать широкую гамму продукции: как самые нежные кондитерские изделия, так и плотные виды хлеба с толстой корочкой. Это могут быть и изделия от 500 грамм и больше, вся гамма венской выпечки и заканчивая такими нежнейшими кондитерскими изделиями, как макарони или меренги, - все эти продукты требуют специальных качеств от печи для получения оптимального результата при их реализации.



Именно по этой причине многие лаборатории, испытательные пекарни, профессиональные колледжи используют наши печи для реализации новых рецептов и доведения их до совершенства. Самые известные пекарни и хлебные дома используют наши печи для реализации изысканных кондитерских и хлебных изделий, на которые опирается их слава и репутация.



И пусть ваше воображение не знает пределов!

Панель управления



Панель управления e-drive, представляющая собой сенсорный экран, интегрирована в фасад печи. С помощью данной панели вы можете программировать рецепты выпекания для каждого типа выпечки, а также регулировать настройки печи. Интуитивная панель сделана для легкого ежедневного использования. Режимы выпекания могут быть запрограммированы непосредственно на панели управления, а также на вашем компьютере и перенесены на панель с помощью USB-флеш-накопителя или с помощью интернета. С помощью этой панели управления вы можете зарегистрировать вплоть до 99 программ! Попробуйте новое управление, такое же удобное, как смартфон!

* Скоро появится

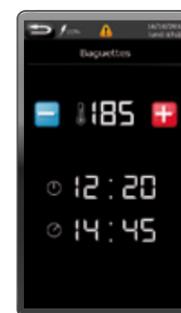
◀ Читаемый формат 60x100мм



USB-флеш-накопитель



Соединение с интернетом*



Ясное изображение

Вся информация, которая вам необходима во время выпекания, очень хорошо и ясно отображена на экране панели e-drive. Тип выпечки, температура, оставшееся время выпекания, конвекция... Вы можете в любое время изменить любые функции и параметры на панели управления.



Программирование рецептов и их использование:

Температура, время выпекания, обильность пара и другие параметры предложены для каждого рецепта. Для легкого использования новой панели управления e-drive стандартные рецепты уже внесены в память печи на заводе. Вы можете пополнить список вашими рецептами и/или заменить параметры уже введенных рецептов. Язык пользования панели управления доступен в русской версии!

Сенсорный экран для профессионалов:

Панель управления e-drive была специально разработана для использования в хлебопекарной среде: ни мука, ни тесто ей не страшны. Простая чистка панели гарантирует ее функционирование в течение длительного срока.

! можно выбрать также стандартную панель Руни Т >



Контроль за потреблением энергии

Потребление электроэнергии зависит от типа выпекаемой продукции, от манеры использования печи и ее загруженности в течение дня. Опция полу-мощность позволит вам контролировать потребление и управлять электроэнергией с большей гибкостью. Благодаря нашей системе «полу-загрузка» вы можете активировать только половину количества нагревательных элементов в тех случаях, когда печь загружена меньше, чем на половину или, например, для выпекания венской выпечки.



1



2



Изоляция

Важное место в производстве печей занимает изоляция, которая является не только важным фактором в экономии энергии, но и показателем качества выпечки. Изоляционные материалы остаются неизменными и эффективными на протяжении всего срока жизни печи. Наши тесты показали, что температура боковых внешних стенок не поднимается выше, чем на 20°C над температурой в вашей пекарне. (1). Такой результат был достигнут благодаря использованию армированной и уплотненной стекловаты толщиной 45мм.

Двойное стекло толщиной 6 мм каждое (2) также вносит важный вклад в степень изоляции печи. Между двумя стеклами двери предусмотрен естественный внутренний обдув, который снижает внешнюю температуру дверцы печи и предохраняет от ожогов.

Контроль воздушных потоков

Нагревательные элементы из нержавеющей стали, разработанные специально для работы с используемыми нами вентиляторами, тестируются и проходят контроль перед каждой сборкой. (1, 2, 3). Вентиляторы в свою очередь специально отобраны и адаптированы к размерам пекарной камеры с 36 или 40 лопастями в зависимости от формата печи. Лопасты имеют определенную загнутую форму и размеры (от 50 до 70мм). Горячий воздух равномерно распределяется через боковые перфорированные стальные листы и возвращается к турбине системой всасывания, расположенной в задней части печи. (4). Мы удерживаем воздушные потоки на регулярной низкой скорости для обеспечения спокойного равномерного процесса выпекания. Скорость турбин может быть уменьшена для выпекания маленьких и легких изделий, благодаря опции «регулятор скорости», названной «Кондитер».

1



2



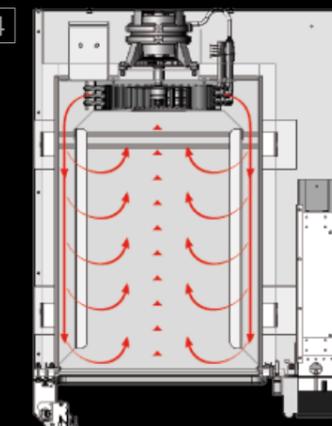
3



Пар

Электронный клапан, контролирующий подвод воды к парогенератору, позволяет направить струю и распространить ее по всей камере в виде влажного пара. Такой метод недопущения прямого контакта воды с нагревательными элементами гарантирует одновременно и обильное количество пара, и долговечность нагревательных элементов. Более того, сопло впрыскивания воды не требует никакого ухода. Тем не менее, в зависимости от качества и жесткости воды, мы рекомендуем использование фильтров для воды.

4



Чистое стекло

Чистое стекло вместе с хорошо освещаемой камерой – это гарантия лучшего демонстрирования вашей продукции в печи. Без помощи инструментов можно легко открутить два внутренних винта, удерживающих стекло внутри печи. Освободив стекло таким образом, вы сможете легко помыть две внутренние стороны стекла, затратив на это минимум вашего времени.



Устранение запахов



При последовательном выпекании сладкой и соленой выпечки многие сталкиваются с проблемой смешивания запахов. Благодаря устройству «Устранение запахов» вы можете уничтожить оставшиеся

после выпекания запахи между двумя выпеканиями простым нажатием на кнопку. Вся гамма конвекционных и модульных печей со встроенной функцией пара имеют данное устройство, которое работает по простому принципу – устранение до 100% запахов, оставшихся в камере выпекания.



Система Quick-load



Иллюстрация принципа функционирования
Дизайн фотографии недоговорной
Загрузчик одинаковый независимо от конфигурации печей

Система для быстрой загрузки сразу пяти/десяти противней форматом 600x400мм (поставленные или нет друг на друга). Данный погрузчик сокращает время загрузки практически в два раза, тем самым значительно уменьшает ваши расходы по электроэнергии и снижает потери тепла в печи. Погрузчик, оборудованный с двух сторон спускающейся шторкой в гигиенических целях, позволяет одним движением загрузить и вынуть все противни из печи.

Быстро и гигиенично!



Открытие двери

Новая ручка двери выполнена таким образом, что ее размер и качество материала гарантируют вам надежность и плотное закрытие двери легким движением руки. Надежность ручки выражается во вложенной в нее способности произвести 10 000 открытий и закрытий дверцы в год! На ваше усмотрение мы также предлагаем в качестве опции электромагнитное закрытие двери. Не прилагая никаких усилий вы можете легко открыть дверь. Ручка на двери необходима только для того, чтобы нажать и отжать дверь для функционирования электромагнитного механизма. Наши клиенты, использующие такую систему закрытия, подтвердили удобство ее использования, а для нас это стало самой надежной системой, представленной на рынке.



Автомойущая система

Данное устройство может быть установлено в конвекционные электрические печи на 4 и 5 противней. Использование автомойущей системы гарантирует вам чистую печь на длительное время и освобождает вас от мытья печи. Включить автомойущий цикл можно с панели управления печи. Цикл состоит из 5 этапов: предварительная мойка, цикл мойки, предварительное полоскание, полоскание, цикл сушки. По окончании автомойущего цикла форсунка распределения воды убирается, что позволяет использовать печь в полном объеме. Данная система совместима с большинством моющих средств.



Snacky - печь 3 в 1!

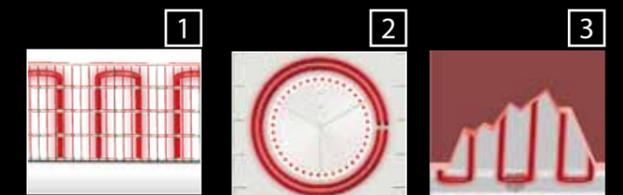


Печь Снакки на 4 противня форматом 400x800мм включает в себя 3 комбинируемых режима выпекания: 1. Выпекание с грилем (с целью придания хрустящей корочки, например, сырной). 2. Конвекционное выпекание (равномерное выпекание для слоеной выпечки). 3. Выпекание на каменном поду идеально для хлебных изделий или пиццы.

Выпекание на каменном поду идеально для хлебных изделий или пиццы.

Дверной уплотнитель

Для наших конвекционных печей мы используем термостойкие уплотнители, которые легко клипсуются в проемы по периметру печи. Данная система позволяет простым движением снять и заменить уплотнитель, не прибегая к использованию клея.



Электромагнитная система закрытия и открытия (опция)

Модульные подовые печи: использование и функционирование

e drive



Панель управления

Панель управления e-drive, представляющая собой сенсорный экран, интегрирована в фасад печи. С помощью данной панели вы можете программировать рецепты выпекания для каждого типа выпечки, а также регулировать настройки печи. Интуитивная панель сделана для легкого ежедневного использования. Режимы выпекания могут быть запрограммированы непосредственно на панели управления, а также на вашем компьютере и перенесены на панель с помощью USB-флеш-накопителя или с помощью интернета. С помощью этой панели управления вы можете зарегистрировать вплоть до 99 программ! Попробуйте новое управление, такое же удобное, как смартфон!

Читаемый формат 60x100мм

* Скоро появится



USB-флеш-накопитель



Соединение с интернетом*



Нагревательные элементы и изоляция

Изогнутые в виде шпильки нагревательные элементы диаметром 10мм выполнены из жаропрочной закаленной нержавеющей стали. Мощность каждого из них адаптирована к типу печи для гарантирования лучшего распределения жара по всей камере. Их количество варьируется исходя из размеров печи и соответствует нашей цели получить очень плотную нагревательную «сетку» для того, чтобы хлеб был выставлен под равномерное излучение. Они прочно закреплены омегами, функцией которых также является защитить нагревательные элементы от случайных задеваний лопатой.



Изоляция минеральной ватой покрытой плотной жесткой пленкой, а также высокий уровень герметичности по всему периметру дверного проема значительно снижают потери тепла и являются важными факторами в экономии энергии и в удержании тепла в пекарной камере для нежного равномерного пропекания.

FABRICANT
EUROFOURS

Модульные подовые печи: использование и функционирование



Сенсорный экран для профессионалов:

Панель управления e-drive была специально разработана для использования в хлебобулочной среде: ни мука, ни тесто ей не страшны. Простая чистка панели гарантирует ее функционирование в течение длительного срока.

Программирование рецептов и их использование:

Температура, время выпекания, обильность пара и другие параметры предложены для выбора к каждому рецепту. Для использования с легкостью новой панели управления e-drive стандартные рецепты уже внесены в память печи на заводе, но которые могут быть легко изменены по вашему желанию. Язык пользования панели управления доступен в русской версии!



Экономичное управление

В каждый модуль установлено два температурных датчика. Регулирование температуры свода и пода устанавливается попеременно, что позволяет значительно снизить потребление электроэнергии, не пренебрегая при этом реактивностью печи и равномерностью выпекания.

Каменный под



Тенденция приготовления хлеба все больше движется в сторону методов замедленного расстоечного процесса, при которых тесто хранится в баках расстоечного шкафа при температуре от 3 до 5°C. Каменный под является очень важным элементом для получения идеального результата выпекания. Для производства наших модульных печей мы используем каменные поды, произведенные на нашем заводе по старинным традиционным методам. Под имеет толщину 25 мм, что делает его одним из самых толстых на рынке, и способен противостоять любым абразивным процессам. Под укреплен металлической сеткой и по периметру закреплен корпусом из нержавеющей стали для обеспечения его длительного использования и неизменчивого стабильного состояния.

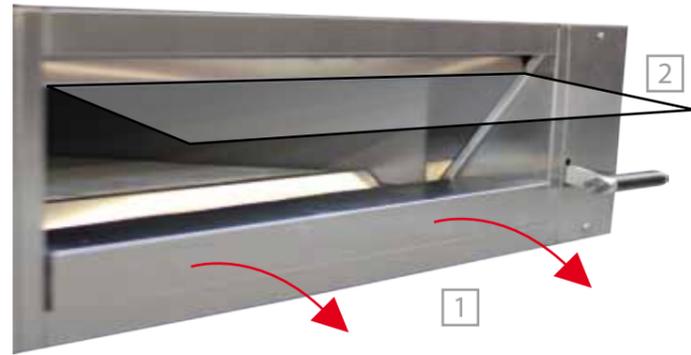
Мощность нагревательных элементов гарантирует поду высокую инерцию и наилучшее распределение тепла. Каменный под, на который выкладывается напрямую или на противнях продукция, гарантирует быструю передачу тепла от пода к продукции с проникновением до самого центра каждого изделия. Как следствие, продукция хорошо поднимается и пропекается в печи. Под изготовлен из микропористого материала, благодаря чему происходит дренаж воды, испарившейся во время выпечки. Метод и качество производства каменного пода в наших подовых печах являются залогом идеального и качественного выпекания ваших хлебных и кондитерских изделий.

FABRICANT
EUROFOURS

Модульные подовые печи: гигиена и комфорт

Чистое стекло

Чистое стекло вместе с хорошо освещаемой камерой – это гарантия лучшего демонстраирования вашей продукции в печи. Без помощи инструментов можно легко снять внешнюю панель (1), что позволит вам установить стекло для его мытья с обратной стороны (2). Таким образом, Вы сможете легко помыть стекло с двух сторон, затратив на это минимум вашего времени и сил.



Эргономичная ручка

Новая ручка двери выполнена таким образом, что ее размер и качество материала гарантируют вам надежность и плотное закрытие двери легким движением руки. Простое движение сверху вниз блокирует стекло в верхней позиции (открытия). Данный механизм не требует ни регулировки, ни специального обслуживания. Другим преимуществом данного механизма является его интеграция во внутрь фасада пекарной камеры, тем самым не занимая дополнительное место, и не позволяя пыльным и грязным частицам проникнуть во внутренние детали данного механизма.

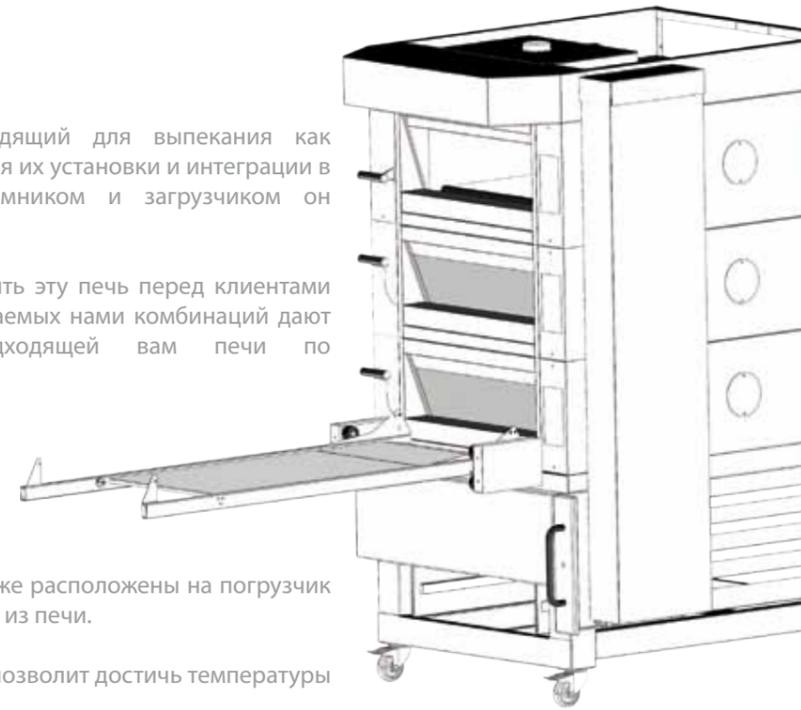


Модульные подовые печи: универсальность и модульность

Выпекание на виду у клиентов

Этот тип модульных печей, идеально подходящий для выпекания как кондитерской, так и хлебной продукции, создан для их установки и интеграции в пекарню. Экипированный собственным подъемником и загрузчиком он предлагает несколько решений:

- Компактность конструкции позволяет установить эту печь перед клиентами непосредственно в магазине (несколько предлагаемых нами комбинаций дают вам возможность выбора наиболее подходящей вам печи по производительности и занимаемому ею месту).
- Площадь выпекания от 2.5м² до 9 м².
- Удобство и легкость в использовании позволяет особенно женщинам легко управляться с загрузкой печи без особых усилий.
- Противни размерами 400x600мм могут быть также расположены на погрузчик для облегчения процесса загрузки / вынимания их из печи.
- Специальная опция для выпекания в печи пицц позволит достичь температуры в печи близкой к 400°C.

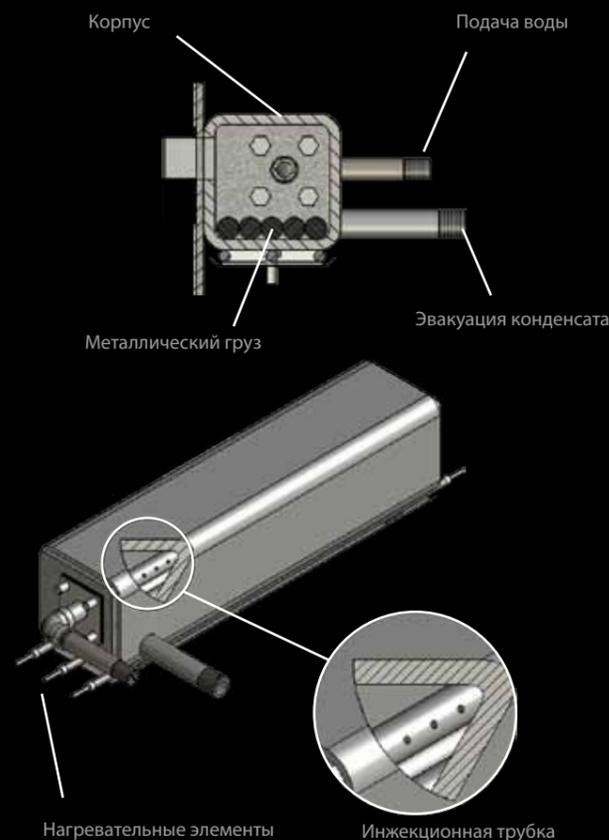


Парогенератор

Парогенератор состоит из стального жаропрочного корпуса толщиной 10мм, в нижней части которого расположены металлический груз для увеличения массы и поверхности теплообмена. Инжекционная трубка, диаметром 17 мм, может быть легко демонтирована для чистки, ремонта или замены.

Вода впрыскивается вверх данного корпуса для получения оптимальной генерации насыщенного влагой пара. Нагревательные элементы располагаются в непосредственном прямом контакте с внешней стороны стального корпуса. Теплоотдача происходит за счет теплопроводности. Таким образом, нагревательные элементы не соприкасаются с водой, что продлевает их жизнь и эффективность работы.

Инжекция пара происходит с задней стенки печи. Влажный пар быстро и равномерно распределяется по всей поверхности продукции.



Выберите свой цвет!



Технические данные: конвекционные печи

Технические данные: принадлежности для конвекционных печей

- предусм. 250мм для технического доступа сзади печи
- предусм. 250мм сверху для технического доступа над экстрактором
- клапан выпуска пара без вытяжки: Ø76мм и с вытяжкой: Ø153мм
- подача и эвакуация воды 1м20 от пола
- экстрактор: глубина печи + 215мм спереди

 **Правое или левое расположение петель уточняется при заказе.**

 **Регулируемые ножки (от 90 до 130 мм) или колесики (130 мм) указываются при заказе. Расстоечные шкафы и шкафы с замедленной расстойкой: петли двери слева/справа указывается при размещении заказа.**

Конвекционная электрическая печь на 4 противня (мм) Расстояние между уровнями: 85мм

Формат противней	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Высота	540					
Ширина	780		840	980	840	1040
Глубина (ручка + 60мм)	1025	1225	1225	825	1085	885
Глубина с открытой дверью	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Вес, кг	119	132	178	119	148	148
Эл.мощность (с/без пара) : 5,8 / 10,2 кВт, Мощность нагрева (с/без пара) : 5,25 / 9,45 кВт Стандартное напряжение 3 x 400В x H x 3						

Конвекционная электрическая печь на 5 противней (мм) Расстояние между уровнями: 85мм

Формат противней	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Высота	625					
Ширина	780		840	980	840	1040
Глубина (ручка + 60мм)	1025	1225	1225	825	1085	885
Глубина с открытой дверью	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Вес, кг	125	137	183	125	153	153
Эл.мощность (с/без пара) : 5,8 / 10,2 кВт, Мощность нагрева (с/без пара) : 5,25 / 9,45 кВт Стандартное напряжение 3 x 400В x H x 3						

Конвекционная электрическая печь на 10 противней (мм) Расстояние между уровнями: 85мм

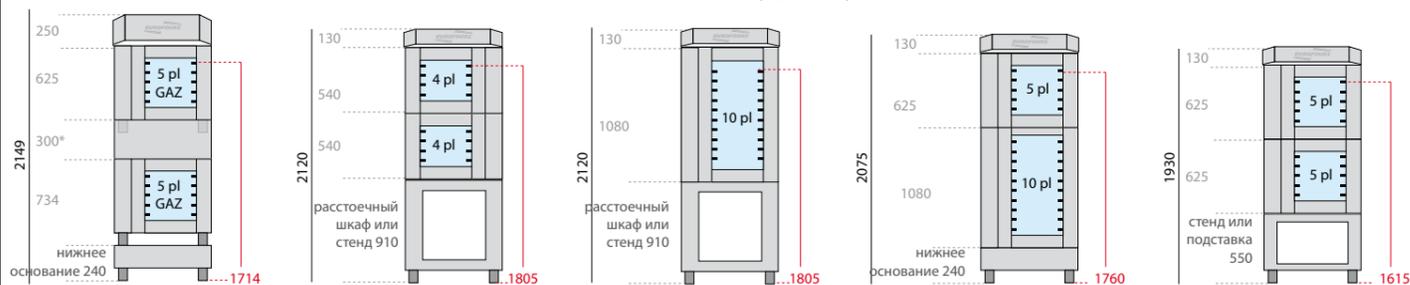
Формат противней	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Высота	1080					
Ширина	780		840	980	840	1040
Глубина (ручка + 60мм)	1025	1225	1225	825	1085	885
Глубина с открытой дверью	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Вес, кг	200	225	245	200	215	215
Эл.мощность (с/без пара) : 11,2 / 19,7 кВт, Мощность нагрева (с/без пара) : 10,5 / 18,9 кВт Стандартное напряжение 3 x 400В x H x 3						

Конвекционная газовая печь на 5 противней (мм) Расстояние между уровнями: 85мм

Формат противней	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Высота	734 (+287 с горелкой Ø 125мм, или 1021мм)					
Ширина	780		840	980	840	1040
Глубина	1100	1300	1300	1160	900	960
Глубина с открытой дверью	1662	1862	1922	1782	1662	1782
Вес, кг	135	147	193	163	135	163
Эл.мощность (с/без пара) : 0,65 кВт, Стандартное напряжение 3 x 400В x H x 3						
Мощность нагрева пропана/природного газа: 11,5кВт - бутана: 8,7кВт						

Примеры комбинаций

* Комбинации, подходящие для системы Quick-load



* Опора между печами обязательна

FABRICANT
EUROFOURS

FABRICANT
EUROFOURS

Расстоечные шкафы (мм) Расстояние между уровнями: 70мм

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Вместимость противней	16	8	8	16	16	8
Высота (вкл.130мм высоты колесиков – регулируемые ножки от 90 до 130мм)	910					
Ширина	780	840	840	980	840	1040
Глубина (ручка + 82мм)	1025	1225		825	1085	885
Глубина с открытой дверью	1750	1950	2010	1750	1870	
Вес, кг	79		84	79	84	
Эл.мощность : 1,2 кВт, Напряжение 1 x 208-240В x H x 3						

Расстоечные шкафы с замедленной расстойкой (мм) Расстояние между уровнями: 63мм

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Вместимость противней	16	8	8	16	16	16
Высота (вкл.130мм высоты колесиков – регулируемые ножки от 90 до 130мм)	910					
Ширина	780	780	840	980	840	1040
Глубина (вкл.365мм холодагрегат)	1615				1735	
Глубина с открытой дверью	2395	2395	2455	2595	2575	
Вес, кг	200					
Эл.мощность : 1,2 кВт, Напряжение 1 x 208-240В x H x 1						

Стенд под конвекционные печи (мм) Расстояние между уровнями: 70мм

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Вместимость противней	16	8	8	16	16	16
Высота (вкл.130мм высоты колесиков – регулируемые ножки от 90 до 130мм)	240 (0 этажей), 550 (4 этажа) или 910 (8 этажей) на выбор					
Ширина	780	780	840	980	840	1040
Глубина	920	1120	1120	720	980	780

Подставка (мм) 4 этажа Расстояние между уровнями: 100мм

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Вместимость противней	16	8	8	16	16	16
Ширина	780	780	840	980	840	1040
Глубина	910	1110	1110	710	970	770
Высота	550					

Технические данные: модульные подовые печи



! Предусм. 250мм сзади печи для технического доступа

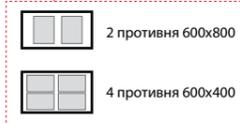
Модульная подовая печь 2 противня

Формат	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
Каменный под ширина x глубина (мм)	830 x 610	830 x 810	660 x 810	950 x 670
Площадь пода (м2)	0.50	0.67	0.53	0.63
Ширина (мм)	1150	1150	980	1270
Глубина (мм)	1025	1225	1225	1085
Эл.мощность с/без пара	5.2 / 3.8 kW	5.9 / 4.5 kW	5.7 / 4.3 kW	5.2 / 3.8 kW

Модульная подовая печь 3 противня

Формат	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
Каменный под ширина x глубина (мм)	1240 x 610	1240 x 810	-	1420 x 670
Площадь пода (м2)	0.75	1.00	-	0.95
Ширина (мм)	1560	1560	-	1740
Глубина (мм)	1025	1225	-	1085
Эл.мощность с/без пара	7 / 5.6 kW	9.4 / 6.6 kW	-	7 / 5.6 kW

Другие способы загрузки



Модульная подовая печь 4 противня

Формат	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
Каменный под ширина x глубина (мм)	-	-	1240 x 820	-
Площадь пода (м2)	-	-	1.02	-
Ширина (мм)	-	-	1560	-
Глубина (мм)	-	-	1225	-
Эл.мощность с/без пара	-	-	9.4 / 6.6 kW	-

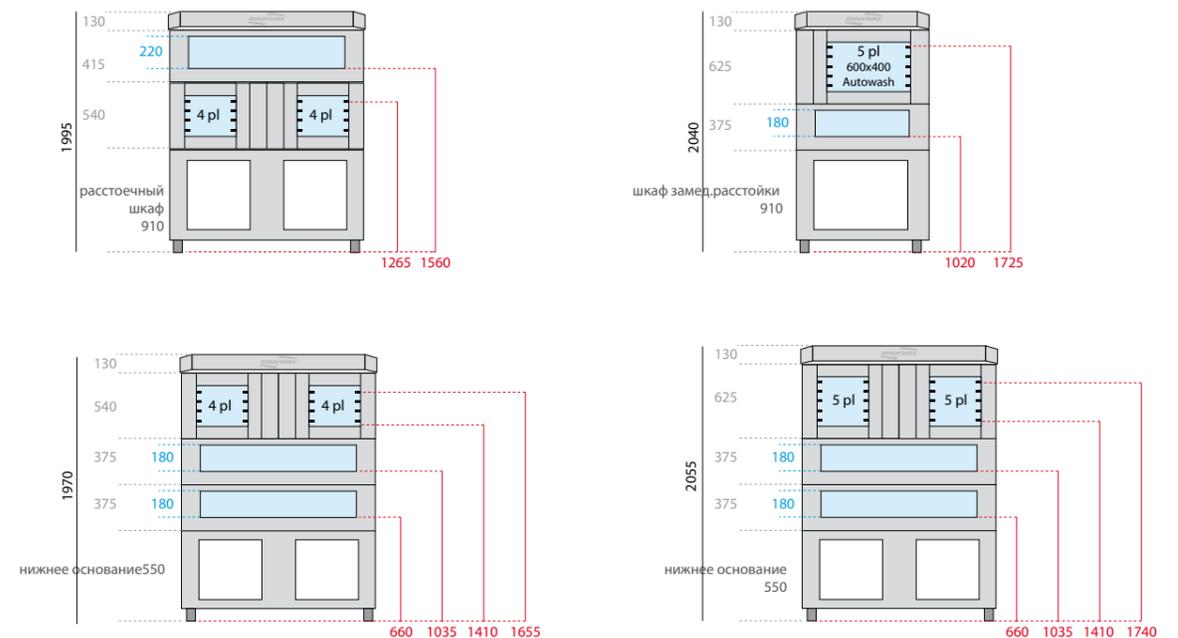
Модульная подовая печь 6 противней

Формат	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
Каменный под ширина x глубина (мм)	1240 x 1220	-	-	1420 x 1340
Площадь пода (м2)	1.51	-	-	1.90
Ширина (мм)	1560	-	-	1740
Глубина (мм)	1745	-	-	1865
Эл.мощность с/без пара	13.4 / 10.5 kW	-	-	13.4 / 10.4 kW

Технические данные: комбинированные печи

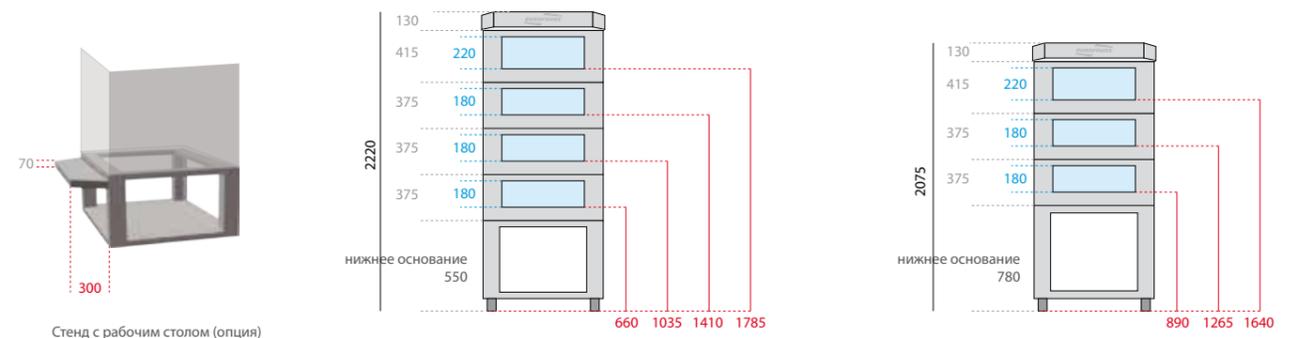


Примеры комбинаций



Стенд под подовую модульную печь (мм) Расстояние между уровнями: 75мм

Формат противней	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Высота (вкл.130мм высоты колесиков - регулируемые ножки от 90 до 130мм)	550 (опция направляющие : 4 этажа) или 780 (опция направляющие : 8 этажей)					
Ширина x Глубина	совпадают с размерами печей					



Стенд с рабочим столом (опция)

Ваш партнер

