

Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 250F газовая

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-rotatsionnye/pech_rotatsionnaya_porlanmaz_bakery_machinery_pmdf_250f_gazovaya



Описание

Ротационная газовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 250F** применяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пироженых, круассанов и других изделий из теста. Модель оснащена лампами освещения на дверях кабины печи, которые легко заменяются снаружи. Камера сгорания выполнена из нержавеющей стали с выносливостью больше 1000 градусов тепла.

Особенности:

- Подходит для 2 тележек
- Источник энергии: газ
- Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения
- Две функции для приготовления продукции: конвекция и ротация
- Экономная и равномерная выпечка благодаря большей подачи пара в камеру
- Пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара

- В печах рекомендуется применять смягченную воду

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 6000 шт. / 8 ч
- Площадь выпечки: от 9,6 до 19,2 м²
- Количество противней:
 - 800x1200 мм: от 10 до 20 шт.
 - 600x800 мм: от 20 до 40 шт.
 - 400x600 мм: от 40 до 80 шт.
- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 88565 ккал/ч
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар
- Максимальное энергопотребление:
 - Природный газ: 10,7 м³/ч
 - СНГ: 8,7 л/ч

Опции (заказываются отдельно):

- ☐ Тележка-шпилька

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	80
Размер противня	400x600 мм, 600x800 мм, 1200x800 мм
Температурный режим	350 °C
Мощность	4 кВт
Ширина	2142 мм
Глубина	от 2190 до 2945 мм
Высота	2517 мм
Вес (без упаковки)	3115 кг
Страна производства	Турция

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.