

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ 750/1С (со стеклянной дверью)



Предназначена для выпечки широкого ассортимента:

- хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- хлебобулочной продукции
- мучных кондитерских изделий
- просфор, куличей
- для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

В пекарных камерах печей ХПЭ создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее равномерную выпечку или однородную термообработку продуктов в неподвижной воздушной среде.

Благодаря простоте конструкции и универсальности, печи ХПЭ нашли широкое применение:

- в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности
- в кондитерских цехах
- на предприятиях "общепита".

По сравнению с жарочными и пекарскими шкафами печи ХПЭ имеют следующие преимущества:

- высокая (250мм) пекарная камера, позволяющая выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхней частью камеры (в отличие от пекарских шкафов)
- индивидуальная установка и поддержание температуры
- наличие системы пароувлажнения
- в комплект поставки входят подовые листы
- возможность выпечки изделий в два яруса с помощью вставок (2 шт. в 1 камеру)
- простая, надежная конструкция, высокая ремонтпригодность.

Цена по запросу.

Характеристики	
Таймер	есть
Масса, кг	155
Число ТЭНов, шт	8
Вытяжной козырек	нет
Габаритные размеры, мм	1366x1038x431
- хлеб формовой (форма Л7)	24
Номинальное напряжение, В	3N~380
Общая площадь выпечки, кв.м	0,644

Характеристики	
Количество пекарных камер, шт	1
Пароувлажнение каждой камеры	есть
- батоны 0.3 кг, (7 шт. на противне)	14
Материал крышек пекарных камер	стекло
Опция "отключение нижних ТЭНов"	есть
Верхние ТЭНы в пекарных камерах	закрыты экраном
Опция "отключение верхних ТЭНов"	есть
Вместимость: подовый лист 700x460, шт	2
Производительность, шт за 1 выпечку:	
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	965x760x250
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,4
Регулировка температуры в каждой камере	есть
Экраны-отражатели крышек пекарных камер	нет
Расположение органов управления относительно пекарных камер	справа

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23