Восход

Профессиональные хлебопекарные электрические подовые печи с каменным подом «ПАССАТ»

Professional electric baking hearth furnace with stone bed «PASSAT»

«Пассат»-096
«Пассат»-048
«Passat»-096
«Passat»-048

АО НПП фирма “Восход” производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm “Voskhod” is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

Предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

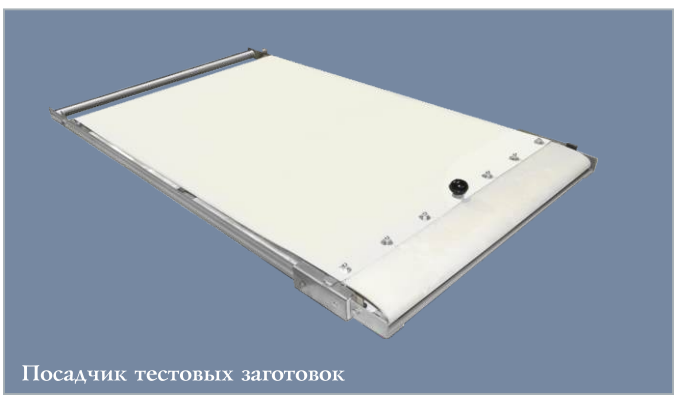
Подовые печи «Пассат» предназначены для интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.



«Пассат»-048 «Пассат»-096



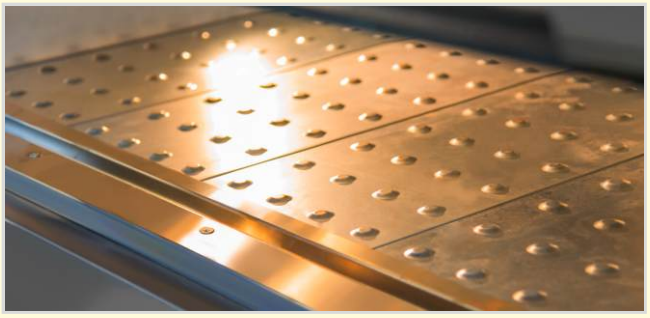
«Пассат»-096, Подставка



Посадчик тестовых заготовок



Каменный под



Металлический под

«Пассат» 048, «Пассат» 096

электрическая подовая печь

«Passat» 048, «Passat» 096

electric baking hearth furnace

Технические характеристики:	«Пассат» 048	«Пассат» 096
Производительность, шт./ за 1 выпечку:		
- подовый хлеб, массой 0,5 кг, шт.	8	16
- батоны, массой 0,3 кг	10	20
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный хлебная форма Л7, Л10	15	30
Вместимость		
- противни 400х600 мм, шт.	2	4
- противни 600х800 мм, шт	1	2
Площадь выпечки, м	0,48	0,96
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	620х860х240	1250х860х240
Номинальная потребляемая мощность (с парогенератором), кВт, не более	5,2 (6,5)	8,2 (10)
Напряжение питания, В	3NPE ~ 380	3NPE ~ 380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, C^0	50-280	50-280
Габаритные размеры, мм, не более	995х1220х500	1670х1295х500
Масса, кг, не более (с металлическим подом/с каменным подом)	150/165	240 / 280

Печь комплектуется (опционально):

- каменным (для выпечки непосредственно на поде) или металлическим (для выпечки на подовых листах или в формах) подом;
- мощным парогенератором для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки;
- подставкой с направляющими под подовые листы;
- посадчиком тестовых заготовок;

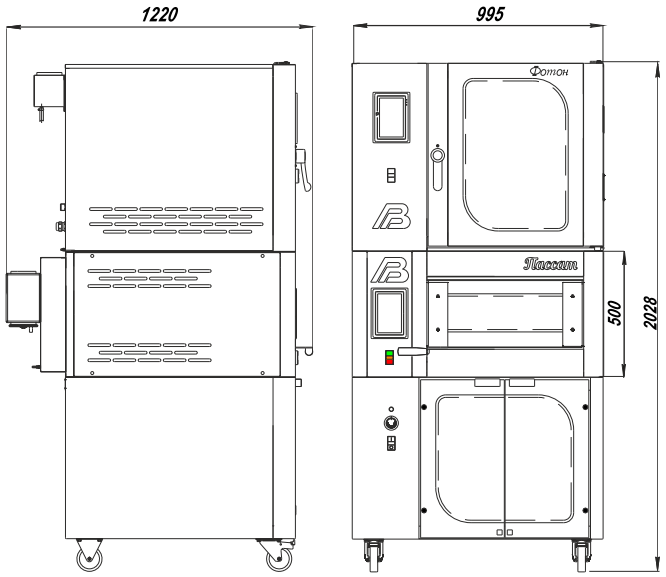
Печь «Пассат» 096 устанавливается в один и два яруса на подставку высотой 785 мм. и в три яруса на подставку высотой 285 мм.

Печь "Пассат" 048 устанавливается в комбинации с конвекционной печью "Фотон" 1,5 и расстойным шкафом "Бриз" 1,5.

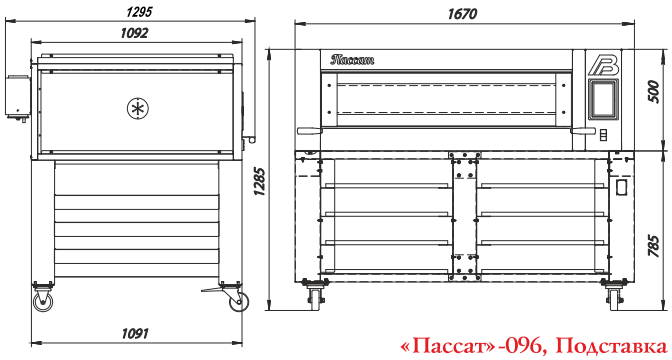
Возможна установка печи "Пассат" 048 в 1-2 яруса на подставки различной высоты.

Конструктивные особенности:

- система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления;
- стеклянная дверь печи отрывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении;
- удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;
- освещение пекарной камеры;
- лицевая панель печи из нержавеющей стали.



«Фотон»-1.5, «Пассат»-048, Бриз1.5



«Пассат»-096, Подставка

ул. Астраханская, д. 21, Саратов, 410004.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Азии: Республика Узбекистан, г.Ташкент, 100000, проспект Мустакиллик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", офис 805.
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative Office in Asia: Republic of Uzbekistan, Toshkent city, 100000, Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.