

# Описание товара Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150F газовая



## Описание

Ротационная газовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150F** применяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания разнообразных 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:**

- Источник энергии: газ
- Горелка расположена в передней части
- 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: 3000 шт./8 ч
- Площадь выпечки: от 4,8 до 9,6 м<sup>2</sup>
- Количество противней: от 10 до 20
- Расстояние между противнями: от 160 до 80 мм
- Тепловая мощность: 60000 ккал/ч
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар
- Электрическая мощность для электрической модели: 59 кВт

- Максимальное энергопотребление: 7,2 м<sup>3</sup>ч

**Опции (заказываются отдельно):**

- Тележка-шпилька

**Характеристики**

Подключение	газ
Количество уровней	20
Размер противня	600x800 мм, 600x900 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	2000 мм
Глубина	от 1600 до 2000 мм
Высота	2500 мм
Вес (без упаковки)	1930 кг
Страна производства	Турция

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.