

PIECE OBROTOWE SP

Piece obrotowe SP są w całości zbudowane ze stali nierdzewnej 304 z zastosowaniem innowacyjnych rozwiązań technologicznych. Nowatorsko zaprojektowany wymiennik ciepła z systemem cyrkulacji powietrza gwarantuje wysoką oszczędność pieniędzy i optymalny wypiek każdego produktu.

Główne zalety:

- piece o rozbudowanym wymienniku ciepła, przystosowane do wypieku różnego rodzaju pieczywa ciemnego, żytniego oraz foremkowego,
- 2 sterowania do wyboru:
 - panel prostego sterowania z podwójną elektromechaniczną kontrolą w przypadku uszkodzenia,
 - panel komputerowy z wyświetlaczem graficznym LCD do automatycznego pieczenia 100 receptur w 5 etapach dla każdej (opcja),
- automatyczne urządzenie do podnoszenia wózka,
- wskaźniki temperatury i czasu pieczenia chleba,
- drzwi z dużym, pionowym uchwytem wykonane z podwójnego płaszcza,
- system blokujący drzwi w dwóch punktach.



Model		Mini	Medio	Medio P (pellet)	Medio E	Maxi	Maxi P (pellet)	Maxi E
Ilość półek	szt.	15	16 / 18	16 / 18	16 / 18	16 / 18	16 / 18	16 / 18
Wymiary	mm	40 x 60	60 x 80	60 x 80	60 x 80	2 x (60 x 80)	2 x (60 x 80)	2 x (60 x 80)
Powierzchnia wypiekowa	m ²	3,6	7,7 / 8,6	7,7 / 8,6	7,7 / 8,6	15,4 / 17,3	15,4 / 17,3	15,4 / 17,3
Moc elektryczna	kW	1,5	2,5	2,5	42,5 / 49,7	4	4	75,8 / 87,8
Moc grzewcza	kW	46	76	76	-	128	128	-
Szerokość	mm	1120	1460	1460	1460	1980	2260	1980
Długość	mm	1600	1910	1910	1910	2480	2400	2480
Wysokość	mm	2100	2225	2225	2225	2225	2300	2225
Min. wysokość do instalacji	mm	2700	3000	3100	3000	3100	3200	3100
Waga	kg	1250	1500	1500	1500	2000	2200	2000