

## ПЕЧЬ КОНДИТЕРСКАЯ МОДУЛЬНАЯ ПКМ



**Печь кондитерская модульная ПКМ** – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование предназначенное для выпечки кондитерских изделий на сетчатом поде печи. Печь изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

| Технические характеристики                       | ПКМ        |
|--|------------|
| Количество пекарных модулей, шт.                 | 3-12       |
| Производительность (по сахарному печенью), кг/ч  | расчетная  |
| Установленная мощность, кВт, не более            | 32-192     |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более | 24-128     |
| Регулировка мощности по зонам, %                 | 0 – 99     |
| Температура в зоне выпечки, °С                   | 50 - 300   |
| Регулировка времени выпечки, плавная, мин        | 5-25       |
| Напряжение питания, В                            | 3N 380     |
| Габаритные размеры, не более:                    |            |
| - длина, мм                                      | 8500-23800 |
| - ширина общая, мм                               | 1000-1800  |
| - ширина сетчатого конвейера, мм                 | 400-1200   |
| - высота, мм                                     | 1800       |
| Масса печи, кг, не более                         | 400-2000   |

### Состав печи:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы, силового блока и пульта управления. В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

### Устройство и принцип работы:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется конвейер (цепи с упорами). На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством для цепей и направляющими для технологических лотков. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический силовой блок В каждой пекарной камере имеется вытяжной патрубок, который соединен с вытяжным зондом, установленном на приемном столе. Температурный режим в пекарных камерах создается с помощью трубчатых электронагревателей (ТЭНов),

расположенных сверху и снизу. Печь имеет теплоизоляцию вокруг пекарных камер, что обеспечивает уменьшение теплотерь и энергозатрат при работе. Обшивка печи выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов печи. Пульт управления расположен с правой стороны от приемного стола.

## Стоимость оборудования

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

## Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными компаниями:

- АвтоТрейдинг - [www.ae5000.ru](http://www.ae5000.ru)
- ЖелДорЭкспедиция - [www.jde.ru](http://www.jde.ru)
- Байкал-Сервис - [www.baikalsr.ru](http://www.baikalsr.ru)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)

**Срок изготовления оборудования до 20 календарных дней**

**По всем вопросам обращайтесь по телефонам: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный**

**По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный**

