

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ПК-4

**Печь кондитерская электрическая ПК-4** – промышленное оборудование для выпечки вафельных изделий (листы, рожки, трубочки). Предназначена для средних предприятий, где на данный момент нет потребности в высокопроизводительных автоматизированных решениях. Чугунные формы идеально подходят для выпечки вафельных изделий, обеспечивая стабильный температурный режим и как следствие прекрасный внешний вид изделия. Емкость для теста и ручной дозатор позволяют с достаточной точностью разливать тесто сразу на 4 формы, что ускоряет и упрощает рабочий процесс. Эргономичный и простой пульт управления позволяет регулировать температуру на всех верхних и нижних формах отдельно, а также выставлять необходимое время цикла на автоматизированном таймере, оповещающем об окончании процесса выпечки и автоматически перезапускаемом при закрытии верхних форм после дозирования теста. Удобная регулировка толщины вафельного изделия. Нанесению любой насечки на чугунные плиты по желанию заказчика.

### Технические характеристики промышленной печи ПК-4

Технические характеристики	ПК-4
Производительность техническая:	
Вафельный лист, кг/час	7 - 15
Установленная мощность, кВт	не более 20,0
Потребляемая мощность, кВт	менее 10,0
Номинальное напряжение, В	380    10%
Род тока переменный	50 Гц    3 Гц
Количество единиц продукции выпускаемых одновременно:	
- Вафельный лист (470x290), шт	4
- Вафельный рожок (трубочка), шт	8(16)
Температура выпечки, град. С	120 – 200
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	3000x1250x1300
Электроустановочные изделия	ABB (Германия)
Электроника	Delta Electronics (Тайвань) Autonics (Корея)
Материал форм	Чугун
Покрытие форм	Отсутствует
Масса печи, кг	500

### Отличительные особенности кондитерской печи ПК-4:

- главное отличие печи ПК-4 от ПК-2 это четыре комплекта чугунных выпекающих плит вместо двух алюминиевых;
- нагрев внутри выпекающих форм (вместо камеры как у печей класса ПЭМ-2У), даже когда формы открыты падение температуры минимально;
- температура на верхней и нижней плите регулируется отдельно;
- точность удержания температуры на форме всего 5 градусов;
- петли форм изготовлены из стали с использованием подшипниковых узлов и вынесены из зоны нагрева;
- на печь установлен бак для теста и ручной дозатор, позволяющий разливать тесто сразу на 4 формы с достаточно точным объемом;

- удобная регулировка толщины изделия;
- замки на форме открываются/закрываются за доли секунды;
- электроустановочные изделия АВВ (Германия);
- электроника Delta Electronics (Тайвань) и Autonics (Корея);
- высокоточные датчики температуры (Россия);
- таймер с ЖК экраном. Автоматическое включение/выключение при опускании/подъеме формы. Электроника построена таким образом, что во время работы отсутствует необходимость управления таймером (процесс отсчета автоматизирован);
- качественная порошковая покраска;

## Комплект поставки

Наименование	Кол-во, шт.
Печь ПК-4 с формами (по Вашей заявке)	1
Технический паспорт и гарантийный талон на печь ПК-4	1
Гарантийные талоны на электронику	1
Фирменный диск (видеоматериалы, ТУ+ТИ, рецепты)	1

## 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.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с формами и дозатором под жидкое тесто	по запросу

## Доставка оборудования

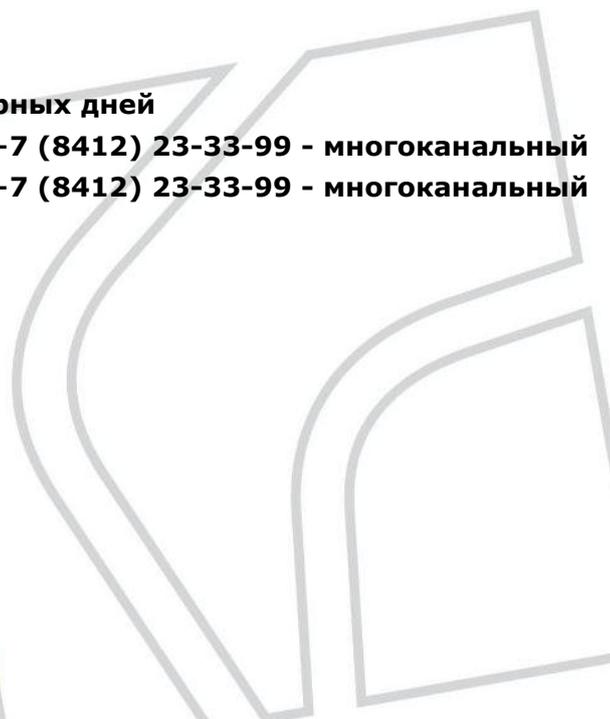
На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными компаниями:

- 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**



**Фотогалерея кондитерской печи ПК-4**

