

Elektrikli Mini Katlı Fırın

Electrical Mini Deck Oven

Электрическая мини ярусная печь

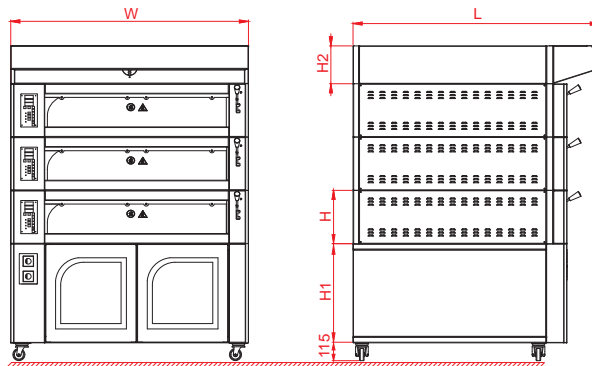


Единый адрес для всех регионов: ram@nt-rt.ru || www.porlanmaz.nt-rt.ru



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMKF 6	PMKF 12
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	960	1600
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1650	1650
Yükseklik (H) (tek kat) Height (H) (one deck) Высота (H) (один ярус)	mm mm мм	350	350
Fırın iç genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	600	1200
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	900	900
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Внутренняя высота печи	mm mm мм	180 / 210	180 / 210
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	250	250
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	650	650
Her kat için tava adedi (tava ebatları) Number of tray in each deck (dimensions of trays) Количество противней на каждом ярусе (размеры противней)	cm cm см	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	5 + 3	10 + 3
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power of fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3,5	3,5
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Fırın ağırlığı (tek kat) Weight of oven (one deck) Масса печи (один ярус)	kg kg кг	120	270
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	70	150
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	8	16

Основная специфика мини ярусной печи (модульная печь) - возможность каждого яруса работать самостоятельно. Температура и время пара можно регулировать для каждого яруса согласно запросу. Это обеспечивает удобность для выпечки различных продуктов на каждом ярусе. Печь используется для выпечки кондитерских и других хлебобулочных изделий. Используется с одним ярусом и можно добавить дополнительный ярус по желанию. Кабина расстойки теста занимает нижнюю часть печи. Температура и влажность кабины расстойки можно регулировать. Эта печь обеспечивает низкое потребление электроэнергии. Печи можно перенести посредством колес. Кабину расстойную и нижнюю стойку с колесами можно поставить по желанию. В производстве имеются электрические модели.



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные елны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

Единый адрес для всех регионов: pam@nt-rt.ru || www.porlanmaz.nt-rt.ru