

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Печь хлебопекарная Проммаш МХП-100

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-khlebopekarnye/_100-2132472355



Описание

Хлебопекарная печь **Проммаш МХП-100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель состоит из пекарного и расстойного шкафов, оснащена системой пароувлажнения и регулируемыми по высоте опорами.

Формы для выпечки хлеба в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Пекарный шкаф (верхний):
 - Теплоизолированная жарочная камера
 - 2 нижних + 2 верхних ТЭНа
 - Емкость для воды, которая заливается через штуцер соединения с водопроводной магистралью
 - Внутреннее освещение
 - 2 противня для установки форм с тестом
 - 1 дверца с тонированным жаропрочным стеклом
- Расстойный шкаф (нижний):
 - Камера с электронагревателем, накрытым подовым листом

- Емкость для заполнения водой
- 2 решетки-поддона для установки форм с тестом
- 3-х позиционная регулировка температуры
- 2 дверцы

Дополнительные характеристики:

- Объем камеры:
 - Пекарный шкаф: 0,13 м³
 - Расстойный шкаф: 0,26 м³
- Размеры камеры:
 - Пекарный шкаф: 690x545x330 мм
 - Расстойный шкаф: 860x640x470 мм
- Время разогрева воздуха:
 - В пекарной камере до 260 °С: 30 мин.
 - В расстойной камере: до 60 °С: 20 мин.
- Время выпечки хлеба: 50 мин.
- Размеры противня: 680x500 мм
- Мощность:
 - Пекарный шкаф: 5 кВт
 - Расстойный шкаф: 1,25 кВт
- Вместимость хлебоформ №7:
 - Пекарный шкаф: 10
 - Расстойный шкаф: 2x10

Характеристики

| | |
|---------------------|------------------|
| Мощность | 6.25 кВт |
| Ширина | 1000 мм |
| Глубина | 830 мм |
| Высота | 1300 мм |
| Вес (без упаковки) | 140 кг |
| Страна производства | Россия |
| Подключение | 220 В, 380 В |
| Формат емкостей | хлебная форма №7 |
| Парогенератор | Да |
| Бренд | Проммаш |