

Danler BQ-10

Печи конвекционные
(электрическая
и газовая)



Данные конвекционные печи позволяют выпекать различные хлебобулочные и кондитерские изделия в малых и средних пекарнях, кондитерских цехах, ресторанах и торговых центрах.

Электрическое и газовое исполнение. Быстрое и равномерное выпекание продукции. Максимальный размер противня: 400 x 600 мм. Пароувлажнение. Система принудительной циркуляции воздуха. Экономный расход электроэнергии. Материал корпуса печи – нержавеющая сталь. Простота и надежность.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для высококачественного выпекания изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста: батончиков, булочек, хлеба, замороженных полуфабрикатов, слоеных и кондитерских изделий и многих других видов продукции.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность, благодаря большому расстоянию между противнями — 110 мм.



Модульная электромеханическая панель управления для простоты управления, повышения надежности и ремонтопригодности.



Высокая мощность (14,5 кВт) максимальная температура (300 °С).



Термостойкое ударопрочное прозрачное стекло в двери позволяет наблюдать за процессом выпекания и снижать риск ожога оператора или разрушения.



Точность настроенной и фактической температур благодаря цифровому реле, задающему нагрев печи, и независимому цифровому термометру.



Убранная внутрь система освещения рабочей камеры, что предотвращает попадание влаги на плафон лампочки при пароувлажнении.



Высокая энергоэффективность за счет повышенной тепловой изоляции печи, благодаря металлу и утеплителю повышенной толщины.



Возможность настройки отключения печи при открывании двери для удобства и безопасности эксплуатации.



Быстрое и равномерное выпекание обеспечивается автоматической системой принудительной циркуляции воздуха.



Звуковой и световой индикатор окончания времени работы.



Продуманная система циркуляции воздуха позволяет выпекать даже составы с низкой вязкостью без потери их формы.



Корпус печей выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечит сохранение презентабельного внешнего вида, простоту уборки и предотвращает коррозию.



Система парообразования и пароудаления помогает точно соблюдать требования технологического процесса. Продукция получается не пересушенной.



Печи оборудованы транспортировочными колесами с фиксаторами для обеспечения мобильности и жесткости установки.



Система пароувлажнения, подает на выпечку мелкодисперсный пар, а не брызги воды. Изделия получаются с хрустящей корочкой, глянцевые и объемные.



Печи надежны, удобны в эксплуатации и техническом обслуживании. Рассчитаны на промышленный формат работы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип печи	Danler BQ-10 (электрическая)	Danler BQ-10 (газовая)
Производительность, кг/час	40	
Диапазон рабочей температуры, °С	0-300	
Максимальный размер противня, мм	400 x 600	
Количество противней, шт	10	
Наличие системы пароувлажнения	Есть	
Панель управления	Электромеханическая	
Напряжение сети (электр./газ), В	380	220
Мощность (электр./газ), кВт	14,5	1,3
Масса, кг	284	350
Габариты ШxГxВ, мм	960x1205x1475	910x1380x1640

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ОПЦИИ



Цифровая панель управления

Облегчает эксплуатацию оборудования, позволяя программировать и сохранять в системе различные режимы выпечки.

ГАБАРИННЫЙ ЧЕРТЕЖ

