

## Печь электрическая тупиковая от 4 тонн в сутки



Актюбинск, Казахстан

Печи хлебопекарные марки ПХП (производительность от 4-х т/сутки) предназначены для выпечки пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного формового и подового хлеба различного развеса, относятся к тупиковым конвейерным с одноцепным, четырехъярусным (четырёхниточные), люлечно-подиковым конвейером и электрообогревом с автоматической регулировкой в четырёх зонах.

Печь представляет собой металлическую конструкцию блочно-каркасного типа с теплоизоляцией и состоит из секции загрузки-выгрузки с приводным валом и вытяжным зондом, передней секции с устройством пароувлажнения тестовых заготовок, паровытяжным каналом и опрыскивателем готового хлеба, средних секций (в зависимости от комплектации) и задней секции с натяжными валами.

ТЭНы установлены с одной боковой стороны печи. С другой боковой стороны печь оборудована смотровыми окнами с подсветкой.

Секция загрузки-выгрузки с вытяжным зондом обеспечивает комфортные условия загрузки и выгрузки хлебных форм. Привод цепного конвейера оборудован плавной регулировкой скорости движения. Конвейер на входе в переднюю секцию движется по вертикальной траектории, что значительно ограничивает вынос тепла из печи. Устройство пароувлажнения выполнено по принципу самогенерации пара и не требует внешних источников пара. Электрооборудование выполнено на современной элементной базе. Обшивка выполнена с полимерным покрытием. Малая теплоёмкость и низкая тепловая инерция печи позволяет выходить на рабочий режим за 35-45 минут и организовать односменную работу.

Хорошие вкусовые свойства и привлекательный внешний вид хлеба достигаются за счёт автоматического поддержания требуемых температур в пекарных зонах, эффективной вытяжкой паров упёка и благоприятной паровоздушной средой в печи. Автоматический опрыскиватель в конце выпечки обеспечивает глянец корочки хлеба.

Сопоставимые затраты на выпечку 1 кг хлеба в сравнении с выпечкой в ротационных печах ниже на 30-35%.

Предлагаемая серия печей хлебопекарных не имеет аналогов в России и странах ближнего зарубежья.

Производительность, при выработке формового хлеба массой 0, 5кг., не менее 225кг/.ч

(5, 2т/сутки.) 400кг/.ч (9, 0т/сутки.) 550кг/.ч (12, 5т/сутки.)

Упёк к массе теста, не более 9% 9% 9%

Суммарная установленная мощность ТЭНов не более 64квт 100 квт 150квт

Потребляемая электроэнергия, при выработке формового хлеба массой 0, 5кг., не более 50квт.ч 80 квт.ч 105 квт.ч

Удельный расход эл.энергии на 1кг. готовой продукции min 0, 200квт /

max 0, 290квт min 0, 180квт / max 0, 250квт min 0, 180квт / max 0, 250квт

Количество люлек с формами №10 94шт 156 шт 212 шт

Количество форм №10 в одной люльке 4шт 4шт 4шт

Полный средний срок службы 10 лет 10 лет 10 лет

Цена: Договорная

Тип объявления:

Торг: неуместен

Продам, продажа, продаю

1/2

