

Печь хлебопекарная ПХП

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, четырехярусным (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.

	Печь хлебопекарная ПХП-Э10-05(4)	Печь хлебопекарная ПХП-Э10-09(4)	Печь хлебопекарная ПХП-Э10-12(4)
Производительность, при выработке формового хлеба массой 0,5кг., не мене	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

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.

ООО ПКФ «ХлебСпецМаш»

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.

«ХлебСпецМаш» ПКФ ООО

Россия, 650055 г. Кемерово пр. Кузнецкий 115-А

тел. 8-903-908-3914

т/ф. 7 3842 28-65-20

тел. 7 3842 28-69-00

тел. 7 3842 74-04-26

E-mail: h286900@yandex.ru

E-mail: e.saltykova@bk.ru

<http://www.hlebspecmash.ru>