

# Восход

## ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С КАМЕННЫМ ПОДОМ ELECTRICAL HEARTG WITH STONE BED FOR PIZZA



ППП 300/4

Печь предназначена для выпечки пиццы

Конструкцией печи предусмотрено:

- регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода) с панели управления;
- регулируемое удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;
- стеклянное окно в двери пекарной камеры;
- освещение пекарной камеры;
- световая индикация:
  - поступления электропитания на печь,
  - включения нижних электронагревателей,
  - включения верхних электронагревателей,
  - отсчёта времени таймером;
- выдача звукового сигнала об окончании установленного с панели управления времени выпечки;
- установка печей друг на друга в два яруса.

### Технические характеристики:

ППП 300/4

Производительность, шт. за одну выпечку, пицца Ø 300 мм:

4

Площадь выпечки, м<sup>2</sup>

0,49

Диапазон установки рабочих температур в пекарной камере, °С

50–400

Внутренние размеры пекарной камеры, мм

– ширина

705

– глубина

728

– высота

160

– высота полезная

130

Номинальная потребляемая мощность, кВт

6,2

Номинальное напряжение, В

3NPE~380

Габаритные размеры, мм

1066x983x430

Масса, кг

110

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.  
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,  
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.  
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,  
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



# Восход

## ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С КАМЕННЫМ ПОДОМ ELECTRIC BAKING HEARTH FURNACE WITH A STONE BED



ХПЭ-750/1СК

Печь предназначена для выпечки на каменном поде широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий в малых пекарнях и на предприятиях общественного питания.

**Выпечка производится непосредственно на подах.**

Конструкцией печи предусмотрено:

- регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода) с панели управления;
- возможность увлажнения воздушной среды в пекарной камере во время выпечки изделий;
- стеклянная дверь пекарной камеры
- освещение пекарной камеры;
- световая индикация:
  - поступления электропитания на печь,
  - включения нижних электронагревателей,
  - включения верхних электронагревателей,
  - отсчёта времени таймером;
- выдача звукового сигнала об окончании установленного с панели управления времени выпечки;
- установка печей друг на друга в два яруса.

Печь может комплектоваться подставкой (дополнительная опция).

### Технические характеристики:

ХПЭ-750/1СК

Производительность, за 1 выпечку, шт	
подовый хлеб, 0,5 кг	10
батон 0,3 кг	14
Количество пекарных камер, шт	1
Общая площадь выпечки, м	0,644
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	964x835x210
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,4
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры, мм	1364x1080x425
Масса, кг	183

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.  
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,  
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.



14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.  
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,  
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.