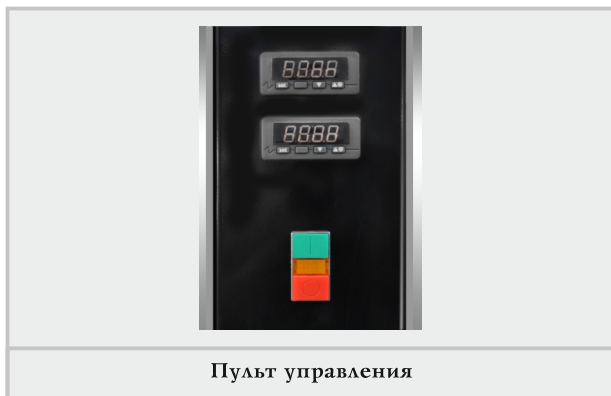


«БРИЗ-464П» «БРИЗ-444П»
Шкафы расстойные электрические
«BREEZE-464P» «BREEZE-444P»
Electrical proofers



Шкафы расстойные «Бриз» предназначены для интенсивной промышленной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Шкафы расстойные электрические проходные предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок на стеллажных тележках ТС-Р-Н-4.5, ТС-1, ТС-2, ТС-8, ТС-10, ТС-55 и ТС-Р-16-1 и рекомендуется для работы с печами «Фотон» 4.5, «Муссон-ротор» моделей 55, 77М, 77МР, 99М, 99МР, 99/11, 350, ХПЭ.

Передняя панель, двери и рециркуляционный вентилятор выполнены из нержавеющей стали, боковые стенки и крыша шкафа выполнены из пластиковых сэндвич-панелей.

Шкафы поставляются в разобранном виде, что облегчает транспортировку к месту монтажа.

Простая сборка не требует специальных навыков персонала. Заданные параметры рабочей среды в шкафу создает и поддерживает климатор, размещенный на крыше. Монтаж-демонтаж и техническое обслуживание климатора максимально облегчены.

Проходная конструкция шкафов позволяет более рационально использовать производственную площадь.



«Бриз-464П»



«БРИЗ-464П» «БРИЗ-444П»

Шкафы расстойные электрические

«BREEZE-464P» «BREEZE-444P»

Electrical proofers

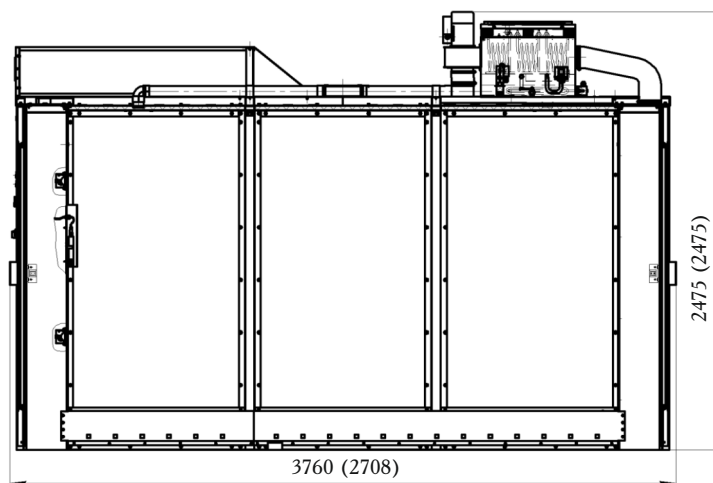
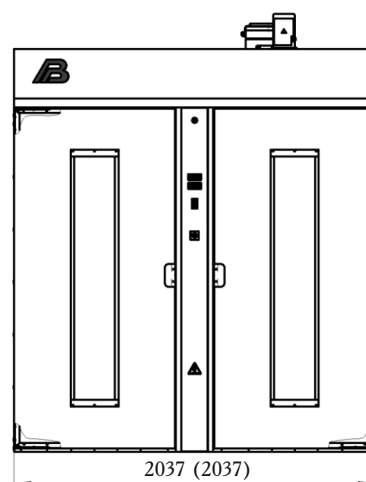
Технические характеристики:

	«Бриз-444П»	«Бриз-464П»
Вместимость камеры шкафа:		
– стеллажные тележки ТС-Р-Н-4,5 (с противнями 400х600 мм), шт.	8	12
– стеллажные тележки ТС-55-РФ (с противнями 450х600 мм), шт.	8	12
– стеллажные тележки ТС-55-Р (с противнями 450х600 мм), шт.	8	10
– стеллажные тележки ТС-Р-16-1 (с противнями 460х700 мм), шт.	8	10
– стеллажные тележки ТС-1-Р (с противнями 600х660 мм), шт.	6	8
– стеллажные тележки ТС-2-Р (с противнями 600х900 мм), шт.	4	6
– стеллажные тележки ТС-8-Р (с противнями 600х1000 мм), шт.	4	6
– стеллажные тележки ТС-10-Р (с противнями 600х1100 мм), шт.	4	6
Номинальная потребляемая мощность, кВт., не более	9.0	13.3
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380	3NPE ~ 380
Диапазон установки температуры в камере, °С	30 - 45*	30 - 45*
Диапазон установки относительной влажности, %	60 - 90	60 - 90
Габаритные размеры, мм, не более:	2037x2708x2475	2037x3760x2475
Масса, кг, не более	550	630

* Рабочая температура в шкафу во время работы всегда выше температуры воздуха в помещении.

В расстойных шкафах предусмотрено:

- задание и поддержание температуры и влажности приборами управления «EVCO»;
- автоматическое поддержание уровня воды в парогенераторе;
- быстрый набор температуры и влажности рабочей среды до заданных значений после установки в шкаф стеллажных тележек с тестовыми заготовками;
- обеспечение равномерности температуры и влажности по всему объему шкафа с помощью вентилятора;
- крыльчатка и улитка рециркуляционного вентилятора выполнены из нержавеющей стали;
- освещение камеры;
- улучшенная теплоизоляция - боковые стенки и крыша шкафа изготовлены из сэндвич-панелей толщиной 25 мм;
- наличие силиконового уплотнителя на двери с возможностью быстрой замены;
- возможность сокращения времени разогрева за счет подключения дополнительного ТЭНа 2,5 кВт (для «Бриз-464П»);
- регулировка положения дверей по высоте и степени прилегания к проему с помощью петель специальной конструкции, что исключает повреждение уплотнителя;
- зона обслуживания спереди - сверху позволяет устанавливать шкафы в ряд друг с другом или с иным оборудованием с минимальным зазором между ними;



«Бриз-464П» («Бриз-444П»)

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.



АО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

Изделие сертифицировано

«Бриз®» является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы «ВОСХОД»