



Лучший результат на лучшем оборудовании



Печь туннельная PTG-016/600

Печь PTG-016/600 является туннельной циклотермической четырехсекционной пекарной камерой. Печь имеет цельнометаллическую ленту (под). Натяжение, а также регулирование сбега ленты в сторону осуществляется посредством автоматической системы регулирования с пневматическими исполнительными элементами. Температура в каждой секции печи отображается на панели управления печи. Имеются смотровые окна, с помощью которых можно визуально контролировать процесс выпечки. Циркуляция и равномерность прогрева камеры выпечки обеспечивается с помощью специальных вентиляторов.



Технические характеристики:

Температура Выпечки: 180-280C
Время выпечки: 7-11 минут
Скорость движения ленты в печи 2,28 - 1,45 м / мин
Максимальная нагрузка ленты: 12кг/кв.м
Источник тепла: 4 газовые горелки мощностью 30 кВт каждая (природный газ)
Тепловая мощность: 100 000 ккал / ч
Потребление газа: $9 \pm 12,5$ м³ / ч
Электрические характеристики: Установленная мощность: 4 кВт
Напряжение питания: 3x400 В
Размеры: Высота: 1 500 мм
Ширина: 1 550 мм
Длина: 16 000 мм (длина выпечки), 21 200 мм (общая длина печи)
Ширина ленты: 600 мм
Вес: 6200 кг
Тип ленты: Sandvik
Толщина ленты: 0,8 мм
Выпечка высота камеры: 160 мм
Количество горелок: 4 шт.
Общая мощность: 120 кВт

ООО «Бестек»

Оборудование для предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности

Адрес: 344037, г.Ростов-на-Дону, ул.14-линия, 88

Тел.: (863) 283-28-06, 283-28-07, 283-28-09 Факс: (863) 283-28-08

http: www.besteq.ru

e-mail: info@besteq.ru