

Печь кондитерская электрическая ПК-4 – промышленное оборудование для выпечки вафельных листов и коржей. Печь предназначена для средних предприятий, где на данный момент нет потребности в высокопроизводительных автоматизированных решениях. Чугунные формы идеально подходят для выпечки вафельных изделий, обеспечивая стабильный температурный режим и как следствие прекрасный внешний вид изделия. Емкость для теста и ручной дозатор позволяют с достаточной точностью разливать тесто сразу на 4 формы, что ускоряет и упрощает рабочий процесс. Эргономичный и простой пульт управления позволяет регулировать температуру на всех верхних и нижних формах отдельно, а также выставлять необходимое время цикла на автоматизированном таймере, оповещающем об окончании процесса выпечки и автоматически перезапускаемом при закрытии верхних форм после дозирования теста. Удобная регулировка толщины вафельного изделия. Нанесение любой насечки на чугунные плиты по желанию заказчика.

Технические характеристики	ПК-4
Производительность техническая:	
• Вафельный лист, кг/час	7-15
Установленная мощность, кВт	20
Потребляемая мощность, кВт	менее 10
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Размер блок-формы, мм	470x290
Температура выпечки, град. С	120-250
Габаритные размеры (ДxШxВ), мм	3000x1250x1300
Материал форм	чугун СЧ20
Покрытие форм	отсутствует
Масса печи, кг	500

Отличительные особенности кондитерской печи ПК-4:

- главное отличие печи ПК-4 от ПК-2 это четыре комплекта чугунных выпекающих плит вместо двух алюминиевых;
- нагрев внутри выпекающих форм (вместо камеры как у печей класса ПЭМ-2У), при открытии они не теряют температуру;
- температура на верхней и нижней плите регулируется отдельно;
- точность удержания температуры на форме всего 5 градусов;
- петли форм изготовлены из стали с использованием подшипниковых узлов и вынесены из зоны нагрева;
- на печь установлен бак для теста и ручной дозатор, позволяющий разливать тесто сразу на 4 формы с достаточно точным объемом;
- удобная регулировка толщины изделия;
- замки на форме открываются/закрываются за доли секунды;
- твердотельные реле с защитой по току, напряжению и температуре (Россия);
- электроника Autonics (Корея);
- высокоточные датчики температуры (Россия);
- таймер с ЖК экраном. Автоматическое включение/выключение при опускании/подъеме формы. Электроника построена таким образом, что во время работы можно не нажимать никаких кнопок (все срабатывает автоматически);
- качественная порошковая покраска;

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Печь ПК-4 с блок-формами (по Вашей заявке)	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Печь кондитерская электрическая ПК-4	620 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	204 000,00
Печь кондитерская электрическая ПК-4/2	320 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (две пары) для печи ПК-4/2	102 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 20 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99

Фотогалерея кондитерской печи ПК-4