

ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ

СЕРИЯ С



Новая линейка миниротационных печей серии С – комплексное решение, идеально подходящее для кондитерских и кафе-пекарен. Печь может комплектоваться подом, расстойкой или нейтральной подставкой. Максимальная гибкость при минимальной занимаемой площади!

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- ◆ Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- ◆ Система вращения при помощи крюка
- ◆ 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов
- ◆ Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- ◆ Внешняя электрическая коробка
- ◆ Козырек с вытяжкой
- ◆ Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- ◆ Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при механическом воздействии
- ◆ Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- ◆ В зависимости от комплектации поставляется в 2 или 3 модулях
- ◆ Тележка на 10 уровней (по запросу – на 7, 8, 9 или 11 уровней)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С										
ГАЗ										
Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление	
				д	ш	в				
				мм	мм	мм	кг	кКал/ч		
C46CS АРТА	С направляющими	Автоматическая	Полная сборка	950	1240	2390	495	1,5кВт + 18000 кКал/ч	9000	
C46CS DРТА		Цифровая								
C46CS ЕМРТА		Электромеханическая								
C46СР АРТА	Расстойка	Автоматическая								526
C46СР DРТА		Цифровая								
C46СР ЕМРТА		Электромеханическая								

ОПЦИИ / АКССУАРЫ

- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, системой паровых импульсов и автоматический программируемый клапан пароудаления
- ◆ Усиленный парогенератор – для хлеба, которому требуется избыток пара
- ◆ Версия FS – позволяет сократить расход электроэнергии на 50% (только для электрических версий)
- ◆ Подставка из нержавеющей стали с колесами или без
- ◆ Расстойка из нержавеющей стали с контролем температуры, вентилируемая, с парогенератором или без на колесах
- ◆ Подкатная структура для телеги на колесах для снятия/загрузки тележки
- ◆ Поставка в полностью собранном виде

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ◆ Универсальное решение для выпечки: ротационная печь в сочетании с подом или расстойкой
- ◆ Быстрая установка без простоя производства. Примерно через 2-3 часа можно начать работать; поставляется в 2-3 модулях, может проходить через дверные проемы шириной 850 мм
- ◆ Оптимальное энергопотребление – электрическая версия FS значительно снижает потребление при необходимости
- ◆ Универсальная печь с полным набором опций, необходимых для выпечки любого типа продукта

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВО									
Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес кг	Мощность кВт	Среднее потребление кВт/ч
				Длина	Ширина	Высота			
				мм	мм	мм			
C46E DPTA	Без направляющих	Цифровая	Полная сборка	950	1240	435	16 + 1,5	8	
C46E-FS DPTA		Цифровая							
C46E EMPTA		Электромеханическая							
C46ES DPTA	С направляющими	Цифровая				445			
C46ES-FS DPTA		Цифровая							
C 46ES EMPTA		Электромеханическая							
C46EP DPTA	Расстойка	Цифровая				476			
C46EP-FS DPTA		Цифровая							
C46EP EMPTA		Электромеханическая							
C46EL APTA+E218PA/C	С подом на колесах	Автоматическая		1040	2350	530			
C46EL DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EL EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							
C46EP APTA+E218PA/C	С подом на расстойке	Автоматическая		2710	590				
C46EP DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EP EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							

MINI-ROTARY OVENS

C SERIES



New generation mini-rotary ovens C series - a complete solution ideal for pastry shops and café-bakeries. ALL-IN-ONE baking solution: rotary rack oven matched with a static chamber (upon request) and a prover in a unique equipment. Maximum flexibility in a minimum footprint!

STANDART EQUIPMENT

- ◆ Digital control panel with new generation multifunction-rotary swith for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs
- ◆ Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs
- ◆ Upper hook turning system
- ◆ 2-speed baking ventilation (high for bread and usual pastry, low ideal for delicate products)
- ◆ High performance steam generator with reduced recovery time
- ◆ External electric box (it can be hung on the side, on the rear or put on the top of the oven or it can be hung on a wall)
- ◆ Hood with extractor
- ◆ Stainless steel interior/exterior
- ◆ Gaskets mounted on the door to avoid the impact with the racks (for a better seal and longer seal life)
- ◆ High efficiency thermal insulation thanks to compressed HD rockwool panels
- ◆ Delivered in 2/3 modules, installation in less than 2 hours
- ◆ Supplied with nr.1 10 levels baking rack (also available with a 7,8,9 or 11 levels' rack, on customer's request, for specific production needs)

THE LINEUP C SERIES										
GAS										
Model	Stand on wheels	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight	Power	Average consumption	
				L	W	H			Kcal/h	
				mm	mm	mm	kg			
C46CS APTA	With tray holder	Automatic	Total assembled	950	1240	2390	495	1,5kW + 18000 Kcal/h	9000	
C46CS DPTA		Digital								
C46CS EMPTA		Electromechanical								
C46CP APTA	Prover	Automatic					526			
C46CP DPTA		Digital								
C46CP EMPTA		Electromechanical								

OPTIONS / ACCESSORIES

- ◆ Electromechanical control panel
- ◆ 199 program-full-automatic digital control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic damper
- ◆ Double steam generator for bread that needs excess steam
- ◆ FS version (it allows to cut the consumptions of 50% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5-tray-convection oven)
- ◆ Stainless steel support with or without tray holder, with or without wheels
- ◆ Stainless steel prover with temperature control, ventilated, with or without steam generator, on wheels
- ◆ Rack support on wheels (requested only when loading/unloading the baking rack)
- ◆ Oven delivered completely assembled

ADVANTAGES

- ◆ All-in-one baking solution: rotary rack oven matched with a static chamber (upon request) and a prover in a unique equipment
- ◆ Quick installation (without production downtime)! In about 2-3 hours it will be possible to begin working; delivered in 2-3 modules, it can pass through 850mm wide doors
- ◆ “Consumption watcher” oven: FS electric versions hugely reduce the consumptions
- ◆ Full-optional oven with a complete specification able to bake any type of product

THE LINEUP C SERIES ELECTRIC									
Model	Stand on wheels	Control panel	Assembly	Dimensions			Weight kg	Power kW	Average consumption kW/h
				L	W	H			
				mm	mm	mm			
C46E DPTA	Without tray holder	Digital	Total assembled	950	1240	435	16 + 1,5	8	
C46E-FS DPTA		Digital							
C46E EMPTA		Electromechanical							
C46ES DPTA	With tray holder	Digital							
C46ES-FS DPTA		Digital							
C 46ES EMPTA		Electromechanical							
C46EP DPTA	Prover	Digital		1040	2350	530	590		
C46EP-FS DPTA		Digital							
C46EP EMPTA		Electromechanical							
C46EL APTA+E218PA/C	With deck oven	Automatic		2710	2710	590	590		
C46EL DPTA+E218PA/C		Digital							
C46EL EMPTA+E218PA/C		Electromechanical							
C46EP APTA+E218PA/C	With deck oven on prover	Automatic	2710	2710	590	590			
C46EP DPTA+E218PA/C		Digital							
C46EP EMPTA+E218PA/C		Electromechanical							