Horkovzdušná pekařská a cukrářská pec HP 5

Technická data:

Kapacita ..... 5 zásuvů 400/600 mm
Pečící prostor 1,2 m2
Výška zásuvů ..... 85 mm
Rozměry (š x v x h) ..... 970 x 727 x 850 mm
Hmotnost .....125 kg
Napájení ..... 3N /400 V /50 Hz
Celkový / Topný příkon .....13,8 kW / 13 kW
Jištění .....25 A
Přípojka vody/odpad .....G 3/4" / 40 mm
Pracovní teplota ..... 30 - 280 °C

Kynárna HP 16 KN

Technická data:

Kapacita ..... 16 zásuvů 400/600
Pečící prostor 1,84 m2
Rozteče zásuvů ..... 85 mm
Rozměry (š x v x h) ..... 970 x 955 x 901 mm
Hmotnost ..... 40 kg
Napájení ..... 1N / 230V / 50Hz
Celkový / Tepelný příkon ..... 2 kW / 2 kW
Jištění 16A
Přípojka vody / odpad ..... G 3/4"
Teplota ..... 25-60°C

retigo®

Model HP 5
- rychlá volba 12 nejčastěji užívaných programů **Touch&Bake**
- horký vzduch 30 - 280°C
- manuální vlhčení
- rozsah času 1 min. až 24 hod.
- možnost stálého osvětlení
- 100 programů s 5 podprogramy
- předvolba automatického spuštění stroje
- rychlé zchlazení pečícího prostoru
- Stand-by režim
- předehřev pečícího prostoru
- poloviční otáčky
- speciální program určený pro pečení zmražených produktů
- integrovaná sprcha

VOLITELNÉ:
- klapka pro odtah vlhkosti
- sestava s kynárnou Retigo

č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7220061	Pec HP 5	400V	**147.000,- Kč**

Model HP 16 KN
- pouze v sestavě s HP 5 nebo HP 8
- ovládání z panelu pece
- automaticky řízené napouštění vody
- automatické udržování vlhkosti a teploty
- nastavení délky času kynutí
- celonerezové provedení

č.artiklu	název	Cena bez DPH
7220062	Pec HP 5 s HP 16 KN	**167.000,- Kč**

Horkovzdušná pekařská a cukrářská pec HP 8

Technická data:

Kapacita ..... 8 zásuvů 400/600 mm
Pečící prostor 1,92 m2
Výška zásuvů ..... 85 mm
Rozměry (š x v x h) ..... 970 x 982 x 850 mm
Hmotnost .....150 kg
Napájení ..... 3N /400 V /50 Hz
Celkový / Topný příkon .....20,8 kW / 20 kW
Jištění .....32 A
Přípojka vody/odpad .....G 3/4" / 40 mm
Pracovní teplota ..... 30 - 280 °C

Kynárna HP 16 KN

Technická data:

Kapacita ..... 16 zásuvů 400/600
Pečící prostor 1,84 m2
Rozteče zásuvů ..... 85 mm
Rozměry (š x v x h) ..... 970 x 955 x 901 mm
Hmotnost ..... 40 kg
Napájení ..... 1N / 230V / 50Hz
Celkový / Tepelný příkon ..... 2 kW / 2 kW
Jištění 16A
Přípojka vody / odpad ..... G 3/4"
Teplota ..... 25-60°C

retigo®

Model HP 8
- rychlá volba 12 nejčastěji užívaných programů **Touch&Bake**
- horký vzduch 30 - 280°C
- manuální vlhčení
- rozsah času 1 min. až 24 hod.
- možnost stálého osvětlení
- 100 programů s 5 podprogramy
- předvolba automatického spuštění stroje
- rychlé zchlazení pečícího prostoru
- Stand-by režim
- předehřev pečícího prostoru
- poloviční otáčky
- speciální program určený pro pečení zmražených produktů
- integrovaná sprcha

VOLITELNÉ:
- klapka pro odtah vlhkosti
- sestava s kynárnou Retigo

č.artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7220063	Pec HP 8	400V	**179.900,- Kč**

Model HP 16 KN
- pouze v sestavě s HP 5 nebo HP 8
- ovládání z panelu pece
- automaticky řízené napouštění vody
- automatické udržování vlhkosti a teploty
- nastavení délky času kynutí
- celonerezové provedení

č.artiklu	název	Cena bez DPH
7220064	Pec HP 8 s HP 16KN	**199.000,- Kč**

Automatický změkčovač SMK 5600

Technická data:

Kapacita .....°dH x m3
Objem pryskyřice / spotřeba soli ....5 litrů / 1 kg
Průtok 0,5 m3/hod
Rozměry/výška s ventilem .. 225x400/ 530 mm
Napojení vody ..... 370 mm 1"
Napojení odpadu ..... 400 mm 1/ 2"

č.artiklu	název	Cena bez DPH
7220004 B	Změkčovač SMK 5600	**13.000,- Kč**

Charakteristika pecí HP 5 a HP 8

Celkové provedení v nerezovém plechu.
Elektronické mikropočítačové řízení. Digitální ovládání.
Regulace intenzity vlhčení pečícího prostoru ve třech stupních.
Systém intenzivního vlhčení. Hygienický pečící prostor se zaoblenými vnitřními rohy. Rovnoměrnost pečení díky oboustranně se otáčejícímu ventilátoru. Dokonalé osvětlení pečícího prostoru halogenovými žárovkami. Dvojité rozvírací dveřní sklo zamezující úniku tepla.
Systém chlazení dveřního skla (HPS – heat protection system).
Vyjímatelné těsnění dveří pro snadnou údržbu. Aretace dveří ve dvou polohách. Akustický signál ukončení doby pečení.
Možnost integrované sprchy. Krytí IPX 5.

Charakteristika kynárny HP 16 KM

Tvoří sestavu s pekařskou a cukrářskou pecí HP5 nebo HP8.
Ovládání celého stroje pomocí ovládacího panelu pece.
Celoprosklené dvoukřídle dveře zaručují dokonalou vizuální kontrolu kynutí.
Snadná údržba a nízké provozní náklady. Kapacita zařízení je 16 plechů 600x400 (cukrářské plechy) a 60 kg kynutých produktů.

Přehledný ovládací panel zaručí pohodlné a jednoduché řízení chodu pekařské pece, popřípadě kynárny.

Výběr ze 3 režimů - horký vzduch a kombinace horkého vzduchu s párou ve třech stupních intenzity vlhčení vyhoví nárokům, které jsou kladené na jednotlivé druhy pekařských a cukrářských výrobků. Rovnoměrnost pečení je zaručena díky oboustranně se otáčejícímu ventilátoru.

Jednoduchý digitální displej - zobrazuje aktuální čas, teplotu a číslo použitého programu během přípravy výrobků. Také Vám pomůže při nastavení předvoleb, které si můžete v paměti pece uložit a příště se vyhnete dalšímu nastavování programu a dosáhnete vždy shodné kvality produktu.

Touch&Bake - pod 12 tlačítek je možno libovolně uložit jednotlivé programy. Přehlednost tlačítek je umocněna tím, že ke každé peci je dodáno 24 variant nálepek s vyobrazením jednotlivých zástupců pro určitou skupinu pekařských a cukrářských výrobků. Tyto piktogramy si dle vlastní potřeby můžete umístit na jednotlivá tlačítka.

Ovládání kynárny - kynárna, v sestavě s pecí Retigo HP5 nebo HP8, Vám urychlí a usnadní práci spojenou s přípravou těsta. Je ovládána pomocí 3 speciálních tlačítek umístěných na panelu Retigo pece. Takto budete mít pod kontrolou obsluhu obou zařízení najednou.