



ЛИНЕЙКА ПЕЧЕЙ

# ELETTRODRAGO ELEKTROS & CLASSIC

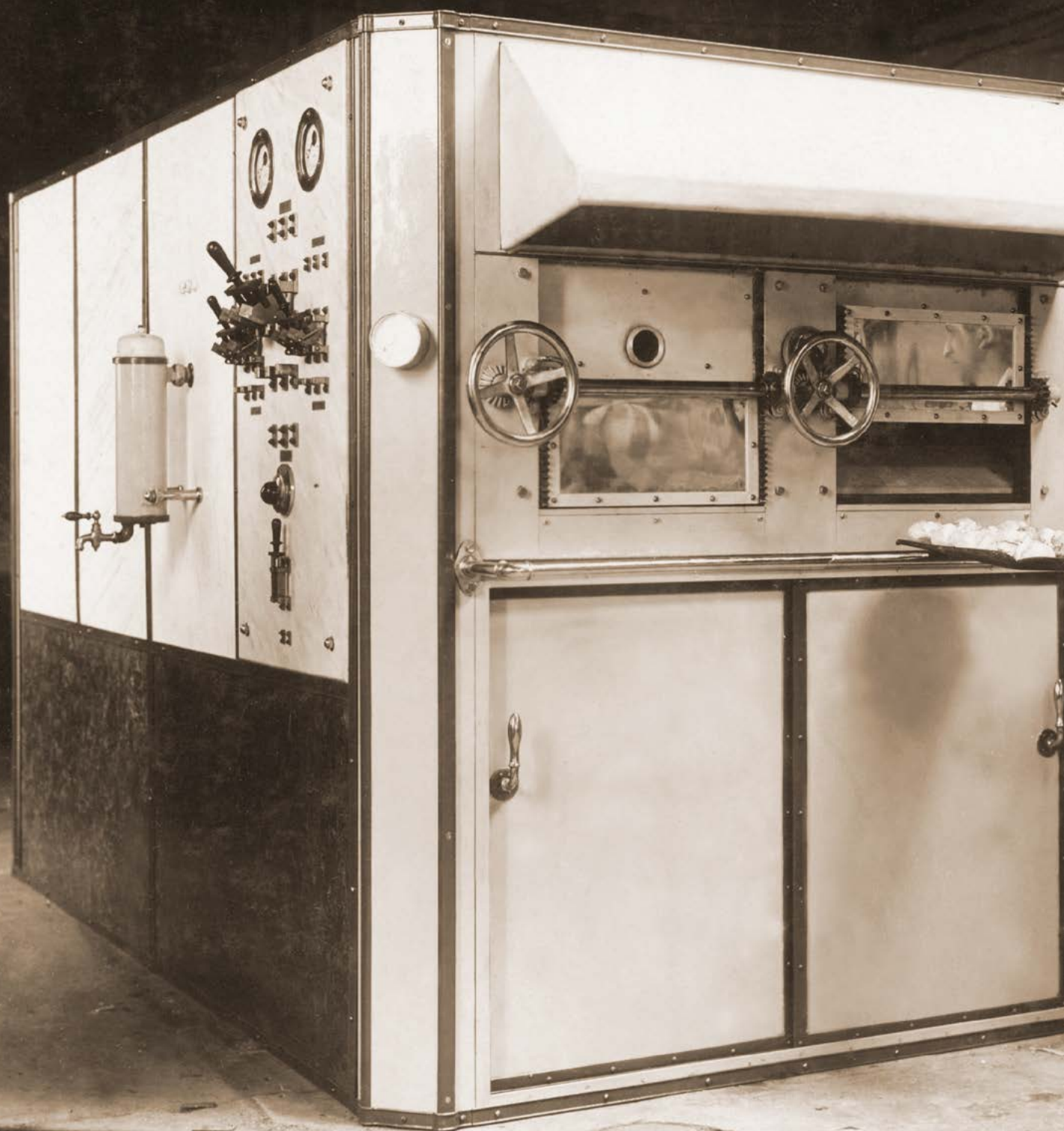
ДЛЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ



 POLIN

 POLIN

# ИСКУССТВО ВЫПЕКАНИЯ НАЧИНАЯ С 1929 ГОДА





**" Мы всегда рассматривали тепло как такой же обязательный ингредиент рецепта любого хлеба, как мука, вода и другие. Как и все ингредиенты, оно, без сомнения, должно быть наивысшего качества."**

Уже более чем 85 лет мы проектируем и изготавливаем печи, которые создают идеальные условия для выпекания. Для вас мы создаем высококачественный продукт, способный удовлетворить конкретные производственные требования и существенно сократить временные и финансовые затраты. Наш опыт насчитывает десятки лет, а наша компания узнаваема хлебопеками и кондитерами по всему миру. Принципы нашей компании: Качество, Честность и Прозрачность. Сегодня, как и вчера, мы хотим предоставить нашему клиенту технологию, которая даст лучшие показатели по производительности и надежности.

# ELETTRODRAGO CLASSIC



# ELETTRODRAGO ELEKTROS



## ELEKTROS AND CLASSIC: ПОЧЕМУ ОНИ ЛУЧШЕ

Печи Elektros и Classic оснащены системой нагрева, которая гарантирует бережное и равномерное выпекание продукта.

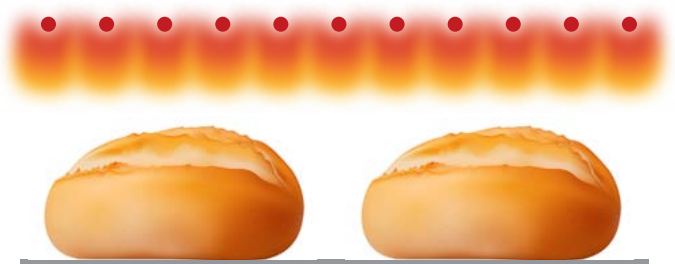
Сердце данной системы - специальные бронированные нагревательные элементы из полированной стали. Их толщина, форма и мощность спроектированы таким образом, чтобы увеличить производительность по сравнению со стандартными нагревательными элементами, используемыми в традиционных печах.

### ИДЕАЛЬНОЕ ПОДНЯТИЕ ПРОДУКТА БЛАГОДАРЯ СПЕЦИАЛЬНЫМ БРОНИРОВАННЫМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ

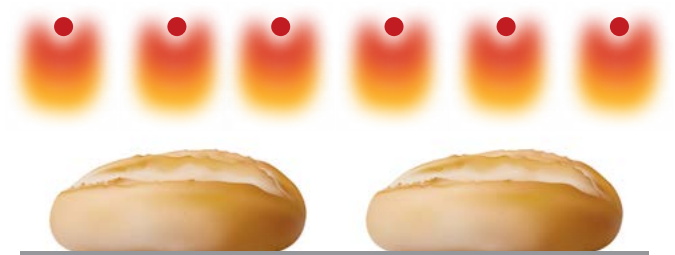
#### УВЕЛИЧЕННАЯ ПЛОЩАДЬ ИЗЛУЧЕНИЯ БЛАГОДАРЯ КОЛИЧЕСТВУ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Мы увеличили количество нагревательных элементов в камере выпекания для того, чтобы они работали на более низкой температуре и для того, чтобы увеличить площадь теплового излучения в сравнении с обычными печами. Таким образом, поступающее на продукт тепло более нежное и равномерное.

Нагревательные элементы Elektros и Classic

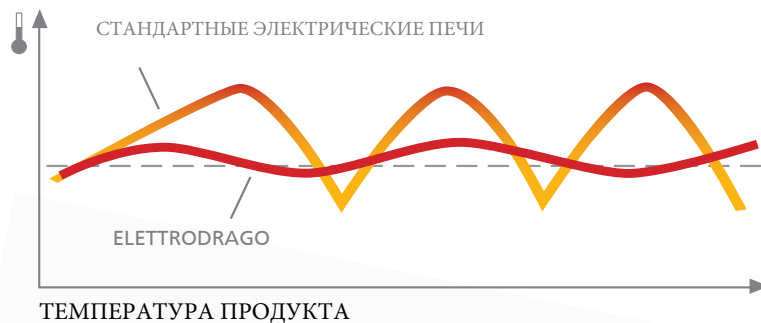


Нагревательные элементы обычной печи



### **РАВНОМЕРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ ПРОДУКТА**

Более однородное распределение тепла гарантирует более стабильную температуру продукта в процессе выпекания.



### **ПОЛИРОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

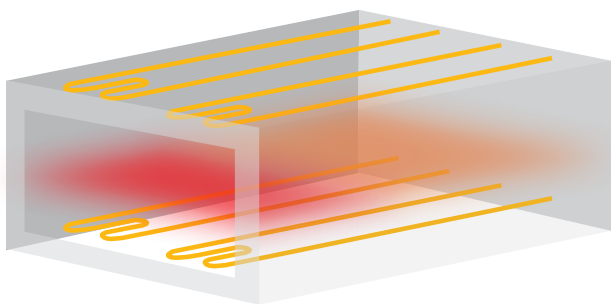
Поверхность нагревательных элементов отполирована для того, чтобы увеличить объем теплового излучения, поступающего на продукт.



## СИСТЕМА КОМПЕНСАЦИИ: ГАРАНТИЯ РАВНОМЕРНОЙ ВЫПЕЧКИ

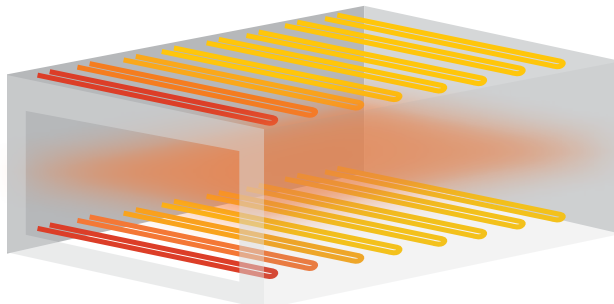
### ОПТИМАЛЬНАЯ КОМПЕНСАЦИЯ ТЕПЛОВЫХ ПОТЕРЬ В КАМЕРЕ ВЫПЕКАНИЯ

Эксклюзивная система контроля и самокомпенсации печей Elektros и Classic основана на комбинации нагревательных элементов. Это позволяет поддерживать равномерную температуру по всей глубине камеры камеры выпекания.



*Неравномерный нагрев - обычное явление для продольных, фиксированных нагревательных элементов, используемых в стандартных электрических печах.*

Мощность нагревательного элемента постепенно увеличивается по мере продвижения в камере выпекания, чтобы компенсировать тепловые потери из-за обычных операций загрузки / разгрузки печи.



*В Elektros и Classic распределение тепла в камере выпекания более однородное благодаря системе компенсации с поперечным расположением нагревательных элементов.*

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА: ИДЕАЛЬНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Печи Elettrodrago Classic и Classic Fit имеют дополнительный датчик в каждой секции выпекания, который определяет уровень теплового излучения в камере и автоматически компенсирует его, при необходимости. Данная автоматическая система доступна в качестве опции для печей Elektros.





# КАЖДАЯ СЕКЦИЯ ПЕЧИ ОСНАЩЕНА ОТДЕЛЬНЫМ ПАРОГЕНЕРАТОРОМ

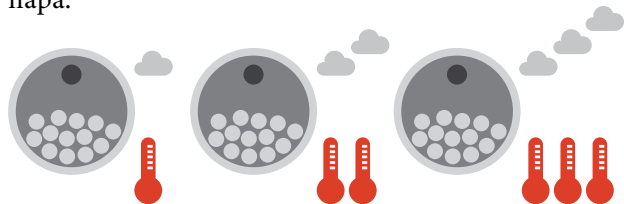
НАСЫЩЕННЫЙ ВОДЯНОЙ ПАР  
И ЕГО МОМЕНТАЛЬНАЯ ПОДАЧА В  
БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ

## БЫСТРАЯ ПОДАЧА ПАРА

Большая масса, размеры и изоляция парогенераторов позволяют быстро получить большое количество пара.

## НЕЗАВИСИМЫЕ ПАРОГЕНЕРАТОРЫ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Каждый парогенератор оснащен опцией независимого контроля температуры для получения необходимого количества насыщенного водяного пара.



## ПАРОГЕНЕРАТОРЫ С ЗАЩИТОЙ ОТ КОРРОЗИИ

Головка изготовлена из антикоррозионного материала, что обеспечивает долговечность и надежность парогенератора с течением времени.



Парогенератор Elektrodrago Elektros

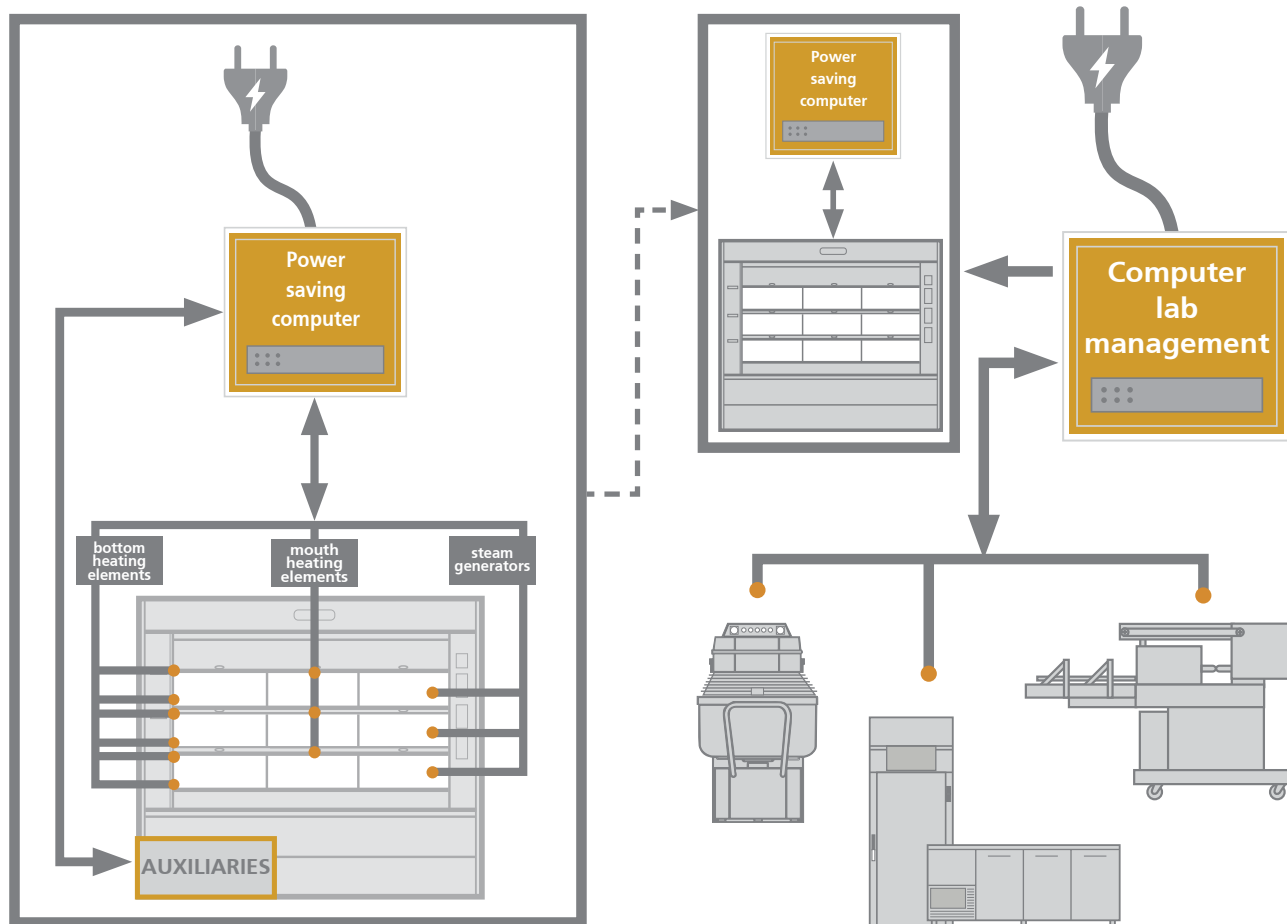
## ОПТИМИЗАЦИЯ ЭНЕРГОПОРТБЛЕНИЯ ПЕЧЕЙ И ПЕКАРНОГО ЦЕХА

### КОМПЬЮТЕР С ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕМ

Энергосберегающий компьютер снижает энергопотребление печи, заставляя ее работать, не превышая установленной мощности. Экономайзер направляет электроэнергию в различные части печи (нагревательные элементы, парогенераторы, вспомогательные устройства) в зависимости от фактической потребности.

### УПРАВЛЕНИЕ ПЕКАРНЫМ ЦЕХОМ

Computer Lab Management также включает в себя экономайзер энергии и дополнительно снижает мощность, требуемую для работы печи. Polin разработал специальный блок управления с сетью датчиков, который с помощью специального программного обеспечения проверяет и управляет потоком энергии, используемой оборудованием пекарни. «Свободные» кВт направляются в печь. Эта система значительно уменьшает количество кВт, затрачиваемых на работу целой системы.



# ПРЕИМУЩЕСТВА

	УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЭКОНОМИИ РАСХОДА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ПЕЧИ	COMPUTER MANAGEMENT LABORATORY
 УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ ПЕЧИ	Фиксированное энергопотребление. Позволяет выставить количество кВт, которое не будет превышено во время работы печи	С динамическим ограничением. Печь имеет заданный предел мощности и может работать на полную мощность
 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ "СВОБОДНЫХ" кВт	В рамках одной печи кВт используются по максимуму	Каждый "свободный" кВт, который не используется другим оборудованием, установленным в цехе, направляется к печи
 МОЩНОСТЬ, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ РАБОТЫ ВСЕГО ЦЕХА	Уменьшенная потребляемая мощность благодаря тому, что печь потребляет меньше кВт в сравнении с установленной мощностью	Потребляемая мощность снижена до минимума благодаря динамическому управлению печью и оборудованием цеха
 ЗАТРАТЫ НА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ	Снижены благодаря оптимизации энергопотребления печи	Снижены благодаря оптимизации энергопотребления всего цеха
 УПРАВЛЕНИЯ ПОТОКАМИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Гарантия не превышения установленного уровня потребления электроэнергии	Гарантия не превышения расхода электроэнергии благодаря пределу мощности, который может быть установлен как на печи, так и на остальном оборудовании цеха
 УПРАВЛЕНИЕ ПИТАНИЕМ ПО ВРЕМЕННОМУ ИНТЕРВАЛУ	Для печи: максимальное использование временного интервала с более дешевой ставкой	Для цеха: максимальное использование временного интервала с более дешевой ставкой



# КАЖДЫЙ ПОД- 100% НЕЗАВИСИМАЯ ПЕЧЬ

Каждая секция печи имеет независимые настройки. В отличие от других печей, на которых установлен только один пульт управления, Elektros и Classic оснащены независимыми панелями управления для каждой пода.

Таким образом, каждая секция печи может выступать в качестве отдельной независимой печи, для которой можно устанавливать следующие настройки: включение/выключение, параметры выпекания. Также можно отключить секцию (например, для проведения процедур по очистке или техническому обслуживанию).

Электронная плата каждой панели управления находится в герметичной коробке, что гарантирует ее сохранность и стабильность работы.

### КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ: ДЛЯ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПРИ МИНИМАЛЬНЫХ ЗАТРАТАХ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



#### КНОПКА УРОВНЯ ЭНЕРГИИ

Позволяет установить оптимальное количество энергии в соответствии с типом продукта, обеспечивая идеальное качество выпечки, без лишних потерь.



#### КНОПКА КОНТРОЛЯ НАГРЕВА

Регулирует нагрев при запуске, объединяя первую выпечку со последующими. Также устраняет ненужное накопление тепла и потери энергии.



#### КНОПКА "ПАУЗА" МЕЖДУ ДВУМЯ ЦИКЛАМИ ВЫПЕКАНИЯ

Устраняет перегрев пода и снижает до 18% потребления энергии в фазах простоя.



СТАНДАРТНЫЙ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НА  
100 ПРОГРАММ

### СТАНДАРТНЫЙ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

Позволяет быстро и легко контролировать работу печи. Стандартный цифровой пульт управления позволяет задавать и отслеживать температуру камеры выпекания и свода, распределение тепла между верхом и низом секции, а также активировать программу самодиагностики с отображением сигналов тревоги. Кроме того, для оператора доступно управление историей и данными.

### ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ НА 100 ПРОГРАММ

Множество дополнительных функций в дополнение к стандартному пульту управления. Наряду с объемом памяти на 100 программ с 4 температурными фазами будет доступно:

- Автоматическая подача пара в заданном количестве
  - Автоматическое открытие/закрытие сливного клапана парогенератора
  - Соотношение между распределением мощности в верхней и нижней части секции.
- Пульт управления на 100 программ идет в стандартной комплектации Classic Fit.

## ВАШ ЛУЧШИЙ ПОМОЩНИК

Интегрированный загрузчик Polin - дополнительный аксессуар для установки на все печи модельного ряда Elektros. Полностью изготовлен из нержавеющей стали. Позволяет упростить и автоматизировать процесс загрузки и разгрузки, что дает оператору целый ряд преимуществ.



### БЫСТРЫЙ ЗАГРУЗЧИК ДЛЯ CLASSIC И CLASSIC FIT

Загрузчик, созданный для модельного ряда Classic, с конструкцией из нержавеющей стали с подвижными крюками и возможностью настройки по высоте. Данный загрузчик может быть быстро установлен уже на существующую печь.



### ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1** Облегчает процесс загрузки продукта
- 2** С дополнительным аксессуаром также возможно автоматическое извлечение продукта по мере его готовности
- 3** Загрузчик также представляет собой удобную поверхность для нарезки и перекладывания продукта
- 4** Ручная загрузка со специальными противнями
- 5** Движение вправо или влево, не имеет значения
- 6** Без помех: загрузчик в положении покоя оставляет секцию печи и область перед ней открытой

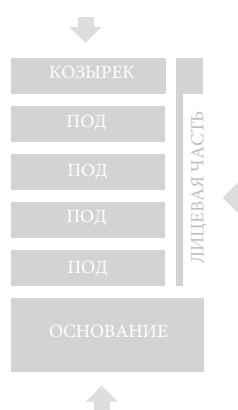
# ELETTRODRAGO CLASSIC

## КОМПАКТНОЕ И ГИБКОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ

Технология Polin с бронированными элементами в компактном исполнении. Легкая в установке, гибкая и высокоэффективная печь Elektros Classic - Ваш гарант идеальной выпечки. Доступна к заказу с поверхностью выпекания от 3.1 до 7.8 квадратных метров.

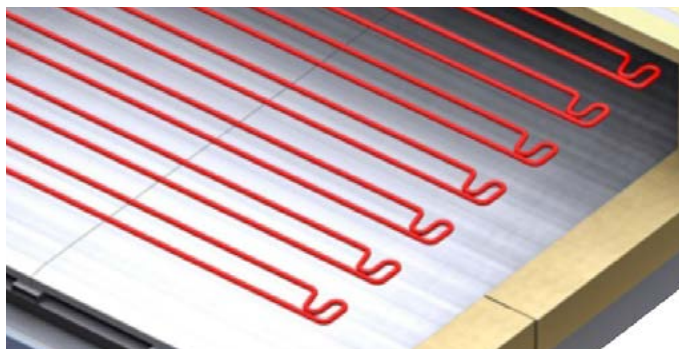


ПОСТАВЛЯЕТСЯ В ВИДЕ  
СБОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ  
КОНСТРУКЦИИ ДЛЯ  
БЫСТРОГО МОНТАЖА И  
УСТАНОВКИ



### НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Форма нагревательных элементов Elektros Classic была специально разработана таким образом, чтобы тепловое излучение равномерно распределялось по камере выпекания.



### ПЕЧЬ С МОНОЛИТНОЙ ЛИЦЕВОЙ ЧАСТЬЮ

Elettrodrago Classic и Classic Fit имеют монолитную лицевую часть и в тоже время сохраняют вариативность решений модульной печи.



### РУЧКА ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРИ С ФИКСАЦИЕЙ В ТРЕХ ПОЛОЖЕНИЯХ

Оптимальное решение для выпекания продукта на листах или противнях. Легкая очистка стекла при открытой дверце. Кроме того, возможность фиксации дверцы в трех положениях облегчает выход пара из фронтальной части секции печи.

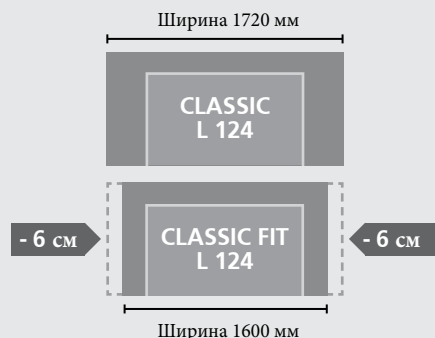


## ELETTRODRAGO CLASSIC FIT

Elettrodrago Classic это супер компактная версия печи со встроенным пультом управления. В стандартную комплектацию Classic Fit входит пульт управления на 100 программ и автоматический клапан выпуска пара.

Доступна в размере 124x84 с количеством секций 3, 4, 5.

Как и все печи версии Classic, данная печь имеет монолитную лицевую часть.



ELETTRODRAGO ELEKTROS

# 8 КГ ХЛЕБА В ЧАС НА КВАДРАТНЫЙ МЕТР С МИНИМАЛЬНЫМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ

Высокопроизводительная массивная печь с низким потреблением электроэнергии. Elettrodrago Elektros гарантирует высокое качество выпечки с максимально гибкой производительностью. Доступна к заказу с поверхностью выпекания от 6.3 до 24 квадратных метров.



*Elektros*





### **ЭРГОНОМИЧНЫЕ РУЧКИ**

Регулируемые ручки паровых клапанов и открывания дверцы предназначены для загрузки и разгрузки печи. Изготовлены из литого алюминия для обеспечения долгого срока службы.



### **ДВЕРЦЫ АДАПТИРУЮТСЯ ПОД ВАШ РЕЖИМ РАБОТЫ**

Дверцы могут открываться/закрываться как вручную, так и автоматически, в зависимости от использования автоматического загрузчика или противней.



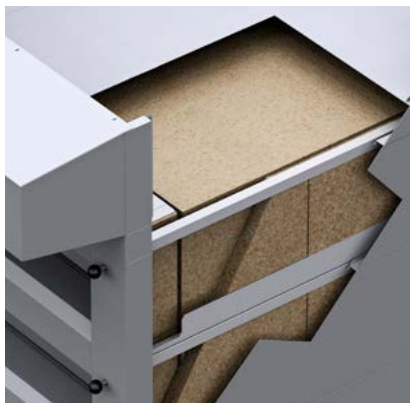
### **ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ И КАНАЛЫ ВЕНТИЛЯЦИИ**

Потолочные светильники для идеального обзора секции печи изготовлены из литого алюминия с охлаждающим воздуховодом.

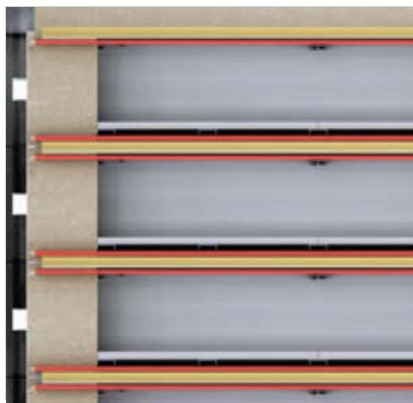


# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ДОСТУПНЫЕ ОПЦИИ

CLASSIC E ELEKTROS



**Внешняя теплоизоляция**  
Использование прессованных панелей из смолы весом 120 кг / м<sup>3</sup> для уменьшения тепловых потерь.



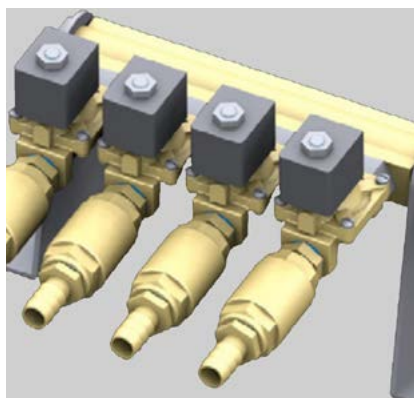
**Термоизоляция секций**  
Elektros и Classic также имеют систему изоляции между секциями для уменьшения тепловых потерь.



Elektros

**Избыточный пар исчезает в одно мгновение**

Козырек имеет большую рабочую поверхность и мощный вентилятор вытяжки, что позволяет быстро отводить избытки пара. Две скорости работы вентилятора (в стандартной комплектации для Classic и Fit).



**Соленоидные клапаны впуска воды**

Надежная гидравлическая система благодаря тому, что она изготовлена из высококачественного литого материала.



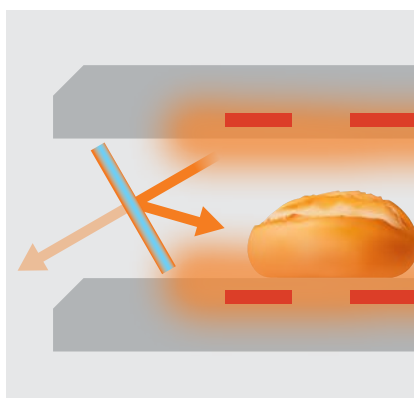
**Съемная решетка козырька**

Функциональная решетка для равномерного отвода пара по всей ширине козырька. Разные версии для Elektros и Classic.



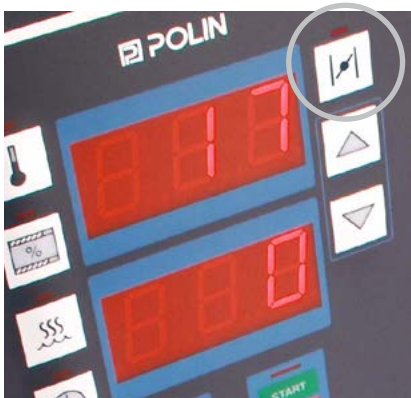
**Конденсатор пара**

Конденсатор с воздушным охлаждением и сниженным потреблением электроэнергии. Не требует холодильных установок и может быть установлен без воздухопроводов (опция).



**Дверцы секции из низкоэмиссионного стекла**

Отражающее стекло с низкой излучательной способностью позволяет уменьшить тепловые потери на 4%.



**Автоматические клапаны отвода пара**

Настроить работу данных клапанов можно с пульта управления на 100 программ. Программирование открытия и закрытия клапана во время фазы выпекания (опция для Classic и Elektros).



**Защитная коробка для платы управления**

Защищает электронную плату управления от пыли и гарантирует долгий срок службы (нет на Fit).

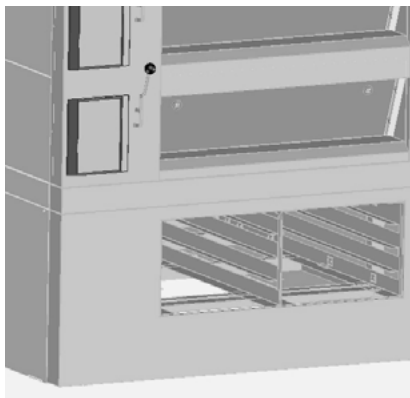
# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

CLASSIC



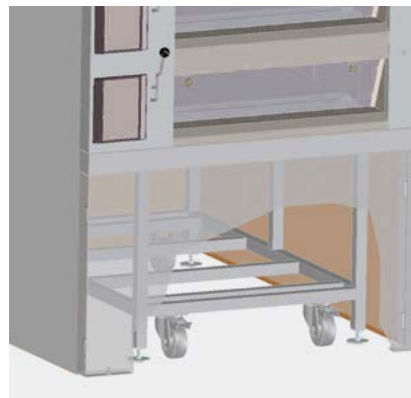
## Карбоновые фильтры

Предназначены для поглощения посторонних запахов, образующихся при выпекании (опция).



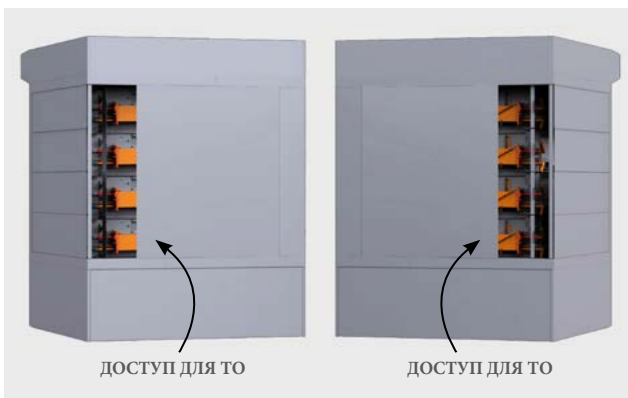
## Планки для хранения противней, вмонтированные в основание печи

Удобная зона для хранения противней (опция).



## Опция стола

Дополнительная рабочая поверхность (стандарт для Elektros).



ДОСТУП ДЛЯ ТО

ДОСТУП ДЛЯ ТО

## Регулируемые задние парогенераторы

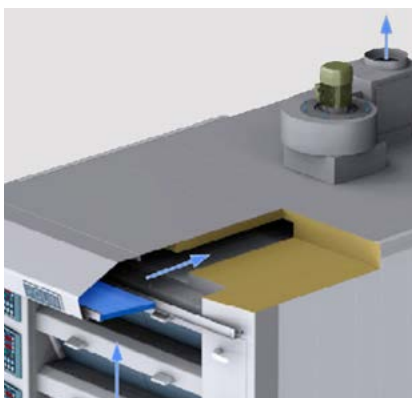
В комплекте Classic поставляется набор для монтажа задних парогенераторов справа или слева (по умолчанию).



## Опция фронтальный выступ

Дополнительная рабочая поверхность (стандарт для Elektros).

ELEKTROS



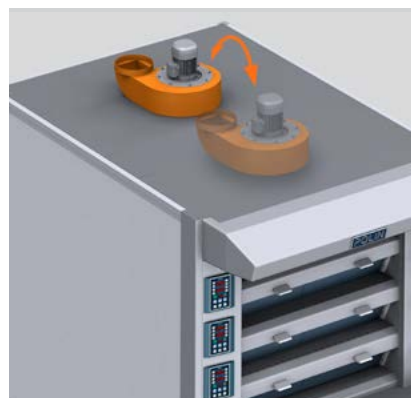
## Модульные фильтры на козырьке с вентиляционным отверстием

Модульные фильтры для установки над решеткой вентилятора и вентиляционным отверстием для снижения частоты проведения операций по очистке (опция).



## Доступ к плате управления с фронтальной части печи

Такой доступ позволяет проведение работ по ТО без передвижения печи с места на место.



## Расположение эжектора

Эжектор можно установить, выбрав приоритет вакуума в камере выпекания или в козырьке вытяжки.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CLASSIC CLASSIC FIT ELEKTROS

УПРАВЛЕНИЕ СЕКЦИЕЙ			
Цифровой пульт управления	кнопочный	100P	кнопочный
Программы выпекания	○	100	○
Кол-во фаз каждого рабочего цикла	2	4	2
Управление нагревом	✓	✓	✓
Уровень потребления электроэнергии	✓	✓	✓
Функция ожидания для экономии электроэнергии	✓	✓	✓
Программируемый автоматический запуск	✓	✓	✓
Отдельные элементы управления камерой выпекания и сводом	✓	✓	○
Распределение тепла верх/низ	✓	✓	✓
Таймер со звуковым сигналом оповещения готовности продукта	✓	✓	✓
Программируемое автоматическое отключение секции	✓	✓	✓
Автоматическое открытие/закрытие клапанов отвода пара	○	✓	○
УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ			
Компьютер для управления процессом выпекания	○	○	○
Компьютер с энергосбережением	○	○	○
ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ			
Каменный под (армированный бетон)	✓	✓	✓
Изменение расположения эжектора	-	-	✓
Съемная решетка козырька вытяжки	✓	✓	✓
Доступ к электронной плате с лицевой части печи	-	-	✓
Дверцы секции из низкоэмиссионного стекла	✓	✓	✓
Литой коллектор для соленоидных клапанов	✓	✓	✓
Встроенный пульт управления	-	✓	-
Защитная коробка для электронной платы пульта управления	✓	-	✓
3 варианта раскрытия дверцы	✓	✓	-
Сбалансированное открывание дверцы	-	-	✓
Прессованные изолирующие панели из смолы весом 120 кг / м3	✓	✓	✓
Изоляция между секциями печи	✓	✓	✓
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ			
Бронированные элементы из полированной стали	✓	✓	✓
Нагревательные элементы по всем сторонам секции	✓	✓	-
СИСТЕМА ПОДАЧИ ПАРА			
Независимый парогенератор для каждой секции печи с соленоидным клапаном	✓	✓	✓
Симметричные парогенераторы	○	○	-
Автоматический клапан отвода пара	○	✓	○
Козырек вытяжки	○	✓	✓
Козырек вытяжки с двухскоростным мотором	○	○	✓
Конденсатор	○	○	○
Модульные фильтры на козырьке с вентиляционным отверстием	-	-	○
Карбоновые фильтры	○	○	○

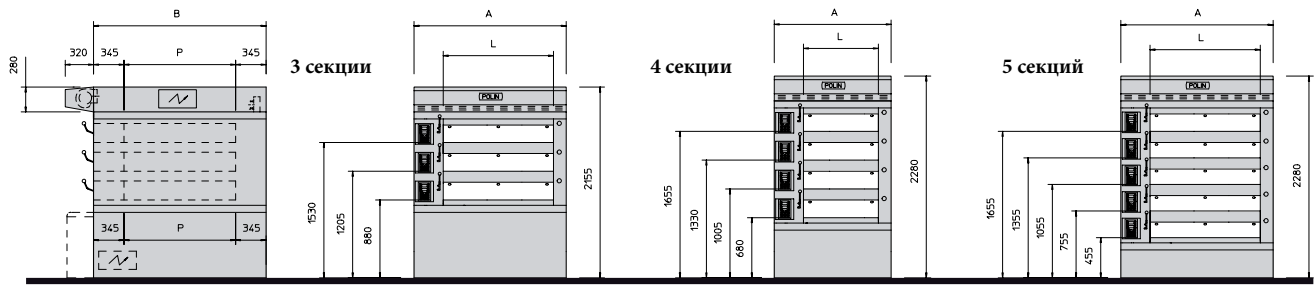
✓ СТАНДАРТ ○ ОПЦИЯ

	CLASSIC	CLASSIC FIT	ELEKTROS
ПРОЧЕЕ			
Система Auto level	✓	✓	○
Элементы управления симметричными парогенераторами	○	-	○
Быстрый загрузчик	○	○	-
Стандартный загрузчик	-	-	○
Конструкция печи на колесиках	○	○	-
Опорный стол	○	○	✓
Секция для хранения противней	○	○	-

✓ СТАНДАРТ    ○ ОПЦИЯ



# CLASSIC ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

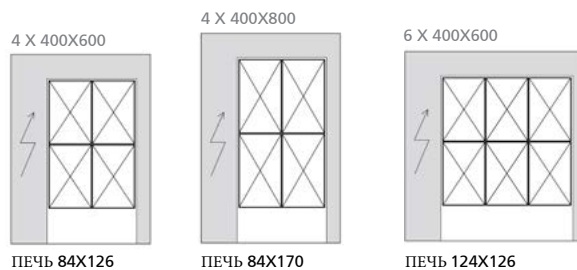


Рабочая высота секций:

3 секции: высота 200-200-200 мм / 4 секции: высота 200-200-200-200 мм / 5 секций: высота 170-170-170-200 мм

	кол-во секций	Поверхность выпекания	Габаритные размеры		Рабочие размеры		Мощность с парогенератором		
			Ширина А	Глубина В	Ширина L	Глубина P	макс.	Компьютер с экономайзером	Компьютер управления цехом
	п°	м <sup>2</sup>	мм	мм	мм	мм	кВт	кВт	кВт
3,2 / 84x126-3	3	3,2	1320	1950	840	1260	17,6	13,2	9,2
4,2 / 84x126-4	4	4,2		1950		1260	23,1	18,8	12,0
5,3 / 84x126-5	5	5,3		1950		1260	28,7	24,3	14,8
4,3 / 84x170-3	3	4,3		2390		1700	21,4	15,7	11,1
5,7 / 84x170-4	4	5,7		2390		1700	28,2	22,6	14,5
7,1 / 84x170-5	5	7,1	2390	1700	35,0	29,4	18,0		
4,7 / 124x126-3	3	4,7	1720	1950	1240	1260	22,2	16,3	11,6
6,2 / 124x126-4	4	6,2		1950		1260	29,3	23,4	15,1
7,8 / 124x126-5	5	7,8		1950		1260	36,4	30,5	18,7

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ



ПЕЧЬ 84X126

ПЕЧЬ 84X170

ПЕЧЬ 124X126

# CLASSIC FIT ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

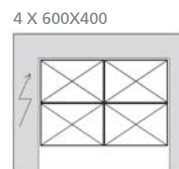


Рабочая высота секций:

3 секции: высота 200-200-200 мм / 4 секции: высота 200-200-200-200 мм / 5 секций: высота 170-170-170-200 мм

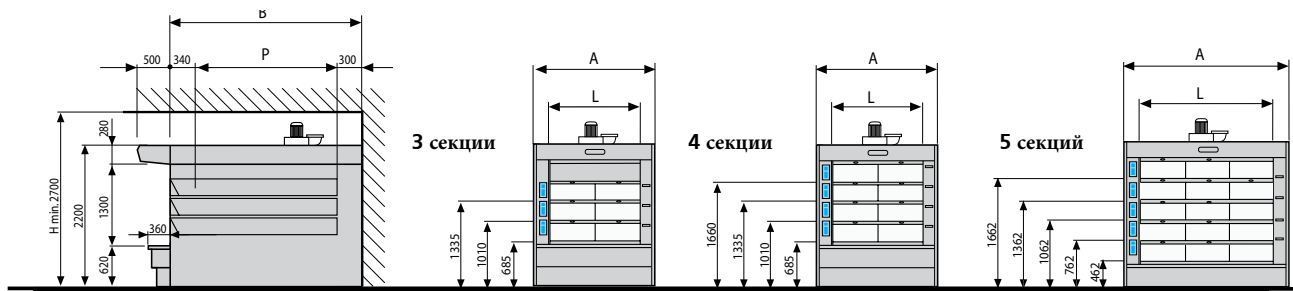
	Кол-во секций	Поверхность выпекания	Габаритные размеры		Рабочие размеры		Мощность с парогенератором		
			Ширина А	Глубина В	Ширина L	Глубина P	макс.	Компьютер с экономайзером	Компьютер управления цехом
	п°	м <sup>2</sup>	мм	мм	мм	мм	кВт	кВт	кВт
3,1 / 124x84-3	3	3,1	1600	1460	1240	840	20,0	14,8	10,5
6,2 / 124x84-4	4	4,2		1460		840	26,4	21,2	13,6
7,2 / 124x84-5	5	5,2		1460		840	32,7	27,6	16,8

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ



ПЕЧЬ 124X84

# ELEKTROS ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Рабочая высота секций:

3 секции: высота 200-200-250 мм / 4 секции: высота 200-200-200-200 мм / 4 секции: высота 170-170-200-250 мм / 5 секций: высота 170-170-170-170-200 мм

	Кол-во секций n°	Площадь выпекания м²	Габаритные размеры		Рабочие размеры		Мощность с парогенератором		
			Ширина А мм	Глубина В мм	Ширина L мм	Глубина P мм	макс.	Компьютер с экономайзером	Компьютер управления цехом
							кВт	кВт	кВт
6,3 / 124x170-3	3	6,3	1875	2340	1240	1700	25,3	16,9	12,8
8,4 / 124x170-4	4	8,4		2340		1700	33,5	25,1	16,9
10,5 / 124x170-5	5	10,5		2340		1700	41,8	33,3	21
8,0 / 124x214-3	3	8		2780		2140	31,3	20,9	15,8
10,6 / 124x214-4	4	10,6		2780		2140	41,5	31,1	20,9
13,3 / 124x214-5	5	13,3		2780		2140	51,8	41,3	26
9,6 / 124x258-3	3	9,6		3220		2580	34,9	23,3	17,6
12,8 / 124x258-4	4	12,8		3220		2580	46,3	34,7	23,3
16,0 / 124x258-5	5	16,0		3220		2580	57,7	46,1	29
9,4 / 186x170-3	3	9,4		2500		2340	1860	1700	33,0
12,5 / 186x170-4	4	12,5	2340		1700	43,7		32,7	22
15,8 / 186x170-5	5	15,8	2340		1700	54,5		43,5	27,4
12,0 / 186x214-3	3	12	2780		2140	41,1		27,4	20,7
16,0 / 186x214-4	4	16	2780		2140	54,6		40,9	27,4
19,9 / 186x214-5	5	19,9	2780		2140	68,0		54,3	34,2
14,0 / 186x258-3	3	14	3220		2580	47,2		31,5	23,7
19,0 / 186x258-4	4	19	3220		2580	62,7		47	31,5
24,0 / 186x258-5	5	24,0	3220		2580	78,2		62,5	39,2



\* Мощность, указанная в таблице, включает парогенератор 2.5 кВт для каждой секции печи



## Искусство выпекания с 1929 года

Мы представляем крупнейшее итальянское производство в области проектирования и создания печей и машин для производства хлеба, кондитерских изделий и печенья. Мы полностью производим самый полный ассортимент высококачественного оборудования для современной лаборатории «Art of Baking».

На протяжении более восьмидесяти пяти лет мы предлагаем миру передовые технологии и наивысшее качество



**POLIN**  
GROUP

**Ing. Polin & C. S.p.A.**

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy - Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122 - polin@polin.it

**www.polin.it**



CE

