**Кондитерская электрическая печь КЭП-400**

Кондитерская электрическая печь КЭП-400 предна­значена для выпечки широкого ассортимента мелких хлебобулочных и кондитерских изделий. Она представляет собой шкаф, состоящий из ме­таллического каркаса с облицовкой из листовой стали. Рабочая камера печи изолирована от облицовочных листов теплоизоляционным матери­алом. Печь разделена на две половины: в левой половине помещены тэны, вентилятор, парогенератор, система управления и сигнализация, в правой половине — пекарная камера с дверью.

Левая часть печи имеет три отсека, каждый отсек открывается своей дверцей.

В верхнем отсеке находится терморегулятор и вентилятор с элек­тродвигателем для принудительной циркуляции нагнетаемого воздуха.

В среднем отсеке встроены реле времени, выключатели, сигнальные лампы и кнопки управления подачи воды в парогенератор. Щит с элек­трооборудованием управления и сигнализации.

В нижнем отсеке находится парогенератор, нагреваемый тэнами, питательный патрубок и патрубок для отвода конденсата.

Выпечка производится на листах-подиках, установленных на стеллажную тележку, которая вкатывается в пекарную камеру печи.

Пароувлажнение пекарной камеры осуществляется паром, получаемым в собственном парогенераторе. Лимб терморегулятора устанавливают на необходимую температуру и включают с помощью пакетных переключателей рабочие камеры на сильный нагрев, затем переводят на слабый или сильный нагрев.

Производительность – 400 кг/смену. Количество стеллажей тележек – 6. Общая мощность – 50,5 кВт, масса 2000 кг.

 

Печь конвекционная APACH A91/6RXS Конвекционная **печь** Alphatech REB 054 М.

Лавовый гриль FIMAR GL/70 (Италия).

 

Печь конвекционная XV 893 Конвекционная печь UNOX XFT130

 

Печь ротационная Муссон-ротор 99М-01 Печь конвекционная электрическая КЭП-4П

Универсальные жарочные шкафы ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85. Шка­фы состоят соответственно из трех и пяти камер,в каждой из которых помещено по одному противню.Обогрев камер производится с помощью ИК-генераторов (нихромовая спираль в кварцевой трубке), расположенных в верх­ней и нижней частях камеры. Температура внутри камер регу­лируется с помощью датчиков — реле температуры в диапазоне от 100 до 300 °С. Шкафы предназначены для жарки, выпечки и дове­дения до готовности кулинарных изделий и работают с использо­ванием функциональных емкостей. Эти шкафы являются частью параметрического ряда универсальных шкафов с инфракрасным нагревом, включающего шкафы с числом противней 3, 5, 6,8, 9 и 10, что соответствует предприятиям общественного питания раз­личной мощности.