

Konvekční malé pece

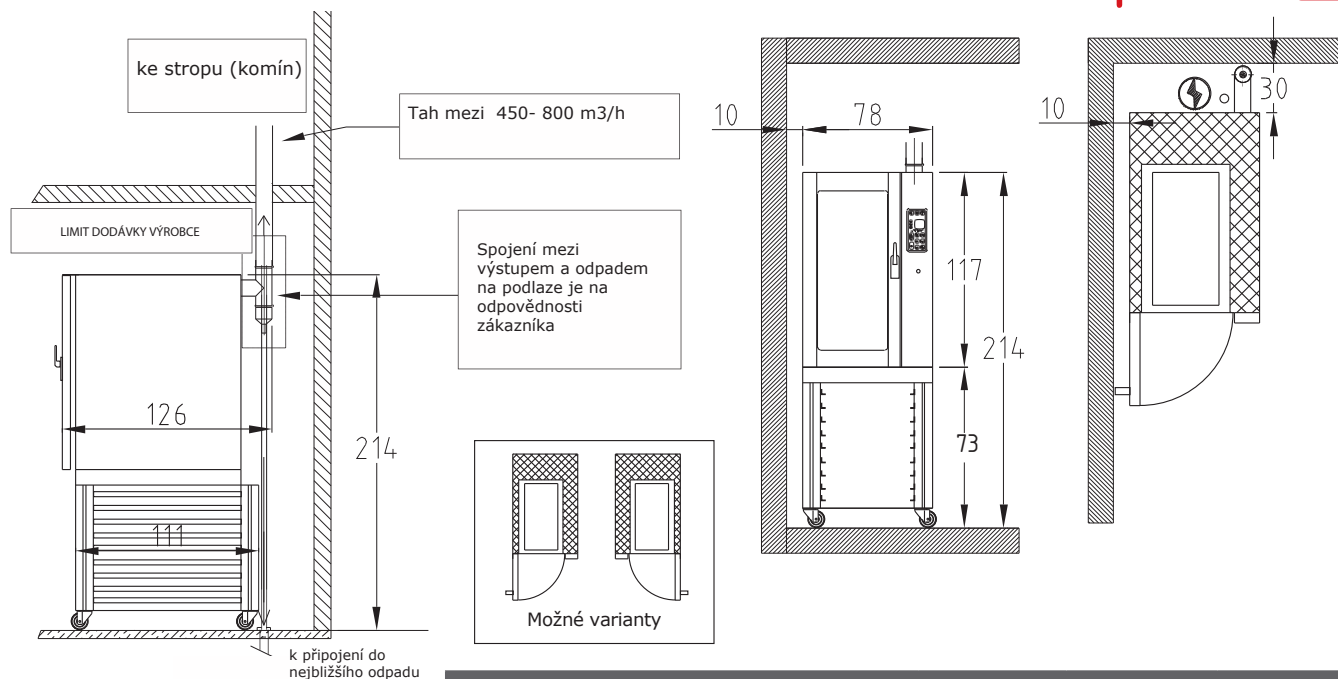
BONGARD PREMIO

Elektrická konvekční pec PREMIO je vhodná pro menší pekařské nebo cukrářské provozy, případně prodejny k rozpékání zamražených polotovarů. Je velmi snadná na používání. Volitelně ji lze vybavit zapařováním, digestoří, podstavcem nebo podstavnou kynárnou.

- pojme 4, 5 nebo 10 plechů **600 x 400 mm** (dle modelu),
- nástříkové zapařování u ventilátoru,
- programovatelný ovládací panel Opticom,
- nerezové provedení,
- dvojitě sklo ve dveřích,
- střídavý ventilační cyklus,
- halogenové osvětlení vnitřního prostoru,
- motorizovaná klapka odtahu par,
- napájení 400V/3PH/50Hz,
- maximální teplota 280°C.



Konvekční malé pece



● Odpad vody.

⚡ Elektrický přívod.

▽ Připojka vody, Ø 1/2", tlak min.: 2,5-4 bar

⊙ Komín odtahu par bez digestoře, Ø 100 mm.

⊙ Komín odtahu par z digestoře, Ø 150 mm.

Tah mezi 0,1-0,4 mbar.

Výkon mezi 450-800 m³/h.

Parametr	Premio 46.4	Premio 46.10	Premio 64.4
Vstupní šířka plechu (mm)	400	400	600
Kapacita plechů 600 x 400 mm (pec)	4 nebo 5	10	4
Mezera mezi plechy (mm) (pec)	93 nebo 70	93	85
Hloubka + madlo (mm)	1065 + 45	1065 + 45	845 + 45
Hloubka s otevřenými dveřmi	1615	1615	1610
Šířka pece	780	780	1000
Výška pece	538	1175	538
Celková hmotnost	100 kg	216 kg	120 kg
Tepelný výkon	7,5 kW	17 kW	7,5 kW
Kapacita plechů 600 x 400 mm (podstavec)	7	7	7
Mezera mezi plechy (mm) (podstavec)	68	68	68
Kapacita plechů 600 x 400 mm (kynárna)	20	20	16
Mezera mezi plechy (mm) (kynárna)	66	66	81
Počet dveří (kynárna)	1	1	2
Výkon (kynárna)	1 kW	1 kW	1 kW
Výška (podstavec, kynárna) (mm)	849	972	849