



Комплекты хлебопекарного оборудования

Производитель: СКТБ

Модель: Комплекты
хлебопекарного оборудования

<https://assa-group.ru/komplekty-hlebopekarnogo-oborudovaniya>

Назначение: для определения хлебопекарных свойств муки, контрольных анализов качества выпекаемых изделий, пробной выпечки хлебобулочных изделий для отработки технологических процессов.

Применение: в производственных лабораториях хлебозаводов, мелькомбинатов, предприятиях общепита, лабораториях Роспотребнадзора.

Комплект включает в себя расстойный и хлебопекарный шкафы.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования обеспечивает:

- установку и регулирование температуры;
- автоматический отсчет и индикацию заданных временных интервалов;
- равномерное распределение температуры в рабочей камере;
- сохранение параметров программы при выключении электропитания;

- цифровую индикацию текущей и заданной температуры;
- пароувлажнение хлебобулочных изделий
- визуальный контроль процесса без открывания дверей.

Особенности и преимущества:

КОХП выполнен из нержавеющей стали специальных сортов.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования обладает:

- минимальным временем выхода на рабочий режим;
- малым энергопотреблением;
- оптимальными весовыми характеристиками;
- простотой в эксплуатации (изделия оснащены проблемно-ориентированным контролером)
- высокой надежностью в работе:

- все ответственные элементы изготавливаются на высокопроизводительном импортном оборудовании с использованием импортных материалов и комплектующих

- 100% изделий проходят тестирование в течении 24 часов на заводской контрольно-испытательной станции.

Наименование параметра	Расстойный шкаф	Хлебопекарный шкаф
Разовая загрузка	1 тестовая заготовка для хлеба 2 тестовые заготовки для формового хлеба	
Диапазон регулируемых температур	от t окр. среды до 45 от 50 до 300	
Предельное	±1	±5

отклонение
температуры по
объему камеры
отгаданной, °C

Время разогрева, мин	20 (до температуры расстойки)	15 (до температуры выпечки)
Способ увлажнения	емкость для воды	парогенератор
Задание режимов работы	с пульта управления	с пульта управления
Получение информации с пульта управления о технологических режимах работы	визуальная информация	визуальная информация, звуковая сигнализация
Переставляемые полки, шт., не менее	2	2
Напряжение электропитания, В	220±10%	220±10%
Частота, Гц	50	50
Установленная мощность, кВт, не более	0,55	3,5
Размеры рабочей камеры, мм., не менее:	520 350 350	520 350 356

ширина

высота

глубина

Габаритные размеры, 820 562 600
мм, не более:

820 562 650

ширина

ВЫСОТА

глубина

Масса, кг, не более 58

65

Температура +10...+35

+10...+35

окружающей среды
при эксплуатации, °C

Гарантийный срок, 12

12

мес.

<https://assa-group.ru/komplekty-hlebopekarnogo-oborudovaniya>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

Позвоните, мы составим для вас
коммерческое предложение и
проконсультируем в юридических
вопросах.