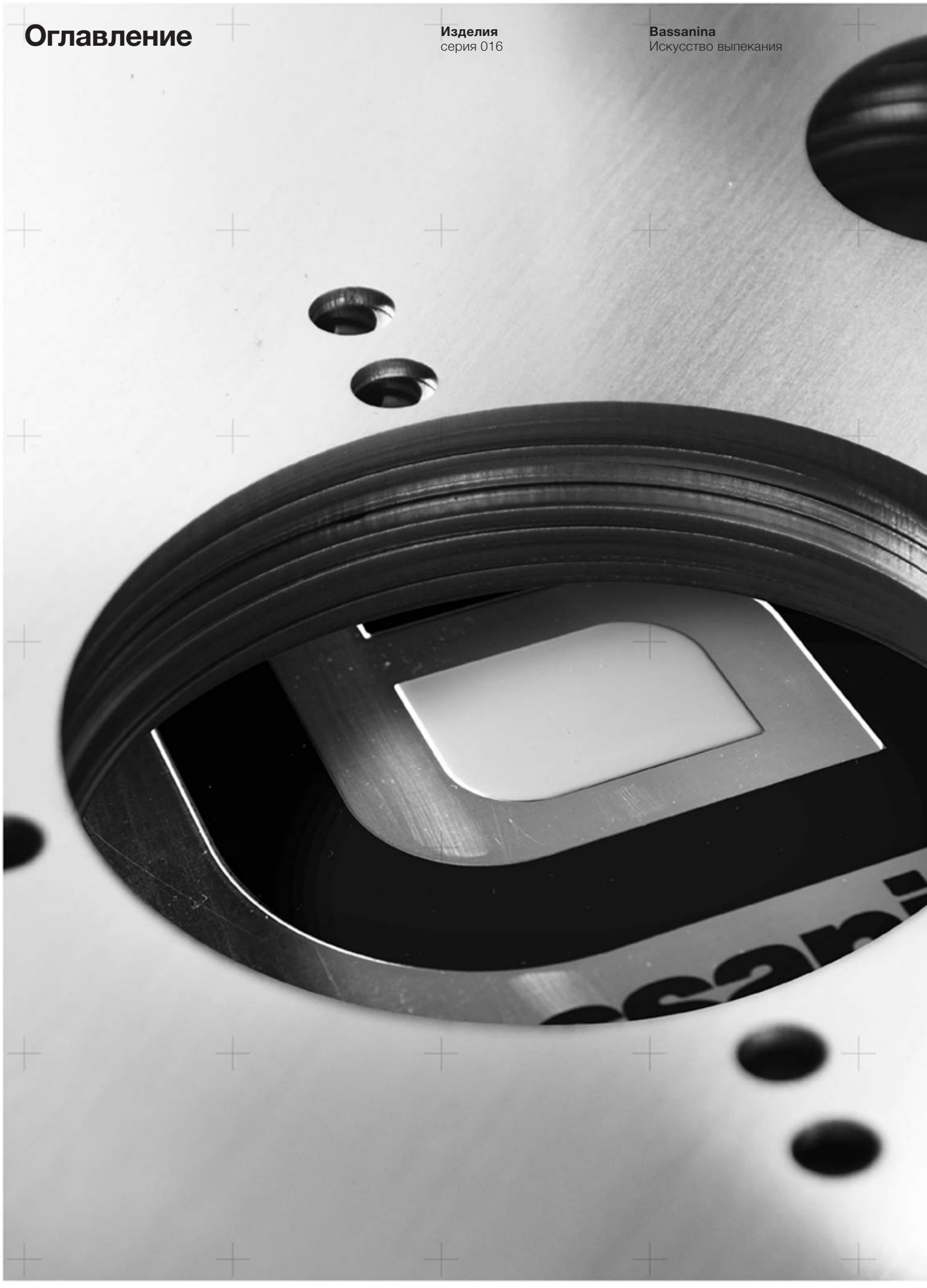
КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПЕКАРЕН 2016

bassanina
baking art

BAKING ART

Оглавление





00 - **INTRO**

СТРАНИЦА 4
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

СТРАНИЦА 6
КОМПАНИЯ

01 - **РОТАЦИОННЫЕ ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ**

СТРАНИЦА 12
CYCLOPE ROTOR

СТРАНИЦА 14
CYCLOPE ROLLER

СТРАНИЦА 16
ROTOR

СТРАНИЦА 18
ROLLER

02 - **РОТАЦИОННЫЕ МИНИ- И КОМПАКТНЫЕ ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ**

СТРАНИЦА 22
FR MINI

СТРАНИЦА 25
FR MINI COMB

СТРАНИЦА 27
FR BABY

СТРАНИЦА 30
FR COMPACT

03 - **паротрубные ПЕЧИ**

СТРАНИЦА 34
TUBIX

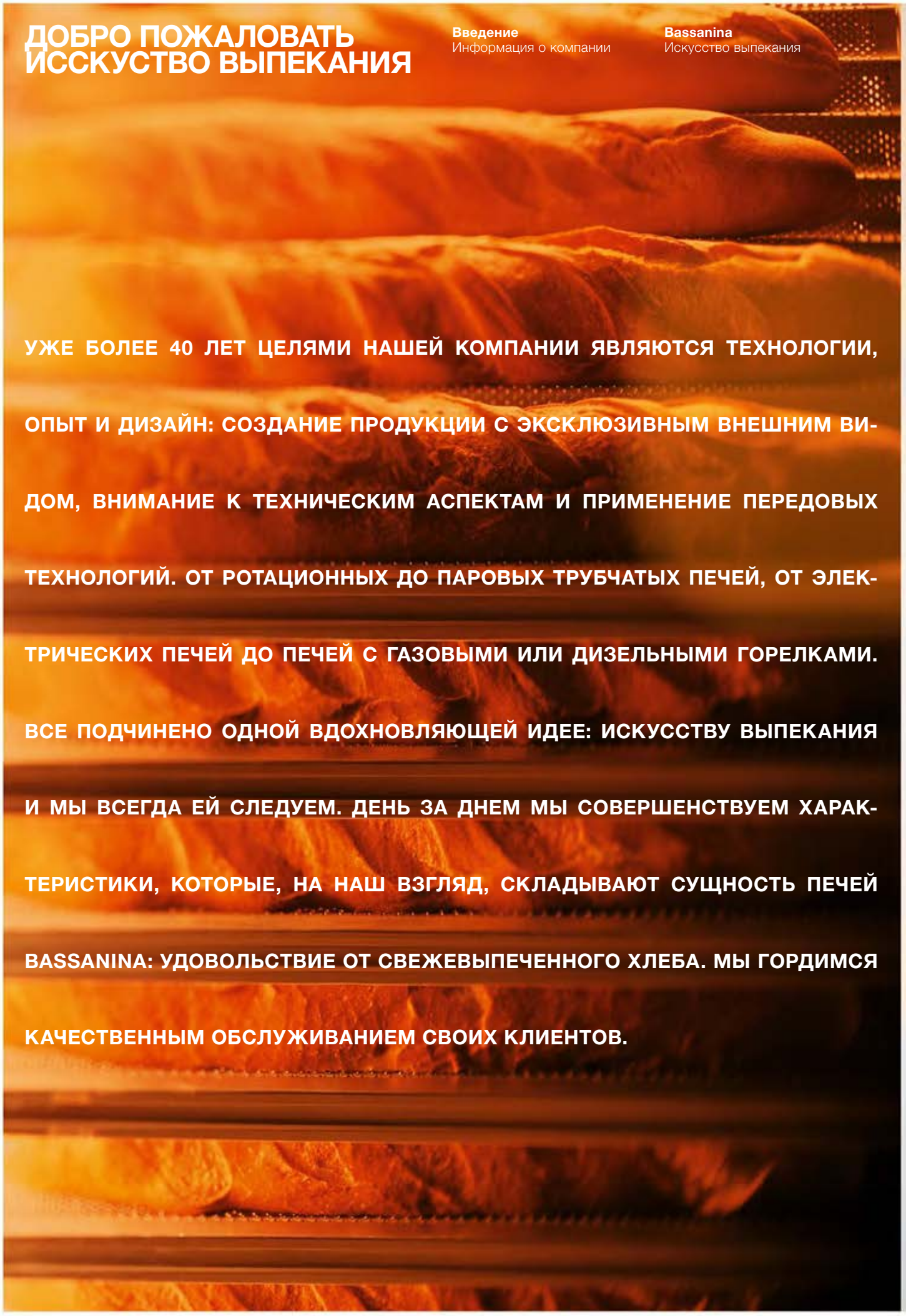
СТРАНИЦА 36
ZOOM

04 - **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ**

СТРАНИЦА 40
FEP DECK

СТРАНИЦА 42
FM MODULAR

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ ИССКУСТВО ВЫПЕКАНИЯ



УЖЕ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ЦЕЛЯМИ НАШЕЙ КОМПАНИИ ЯВЛЯЮТСЯ ТЕХНОЛОГИИ, ОПЫТ И ДИЗАЙН: СОЗДАНИЕ ПРОДУКЦИИ С ЭКСКЛЮЗИВНЫМ ВНЕШНИМ ВИДОМ, ВНИМАНИЕ К ТЕХНИЧЕСКИМ АСПЕКТАМ И ПРИМЕНЕНИЕ ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ. ОТ РОТАЦИОННЫХ ДО ПАРОВЫХ ТРУБЧАТЫХ ПЕЧЕЙ, ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ ДО ПЕЧЕЙ С ГАЗОВЫМИ ИЛИ ДИЗЕЛЬНЫМИ ГОРЕЛКАМИ. ВСЕ ПОДЧИНЕНО ОДНОЙ ВДОХНОВЛЯЮЩЕЙ ИДЕЕ: ИСКУССТВУ ВЫПЕКАНИЯ И МЫ ВСЕГДА ЕЙ СЛЕДУЕМ. ДЕНЬ ЗА ДНЕМ МЫ СОВЕРШЕНСТВУЕМ ХАРАКТЕРИСТИКИ, КОТОРЫЕ, НА НАШ ВЗГЛЯД, СКЛАДЫВАЮТ СУЩНОСТЬ ПЕЧЕЙ BASSANINA: УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННОГО ХЛЕБА. МЫ ГОРДИМСЯ КАЧЕСТВЕННЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ СВОИХ КЛИЕНТОВ.


bassanina
baking art
ИССЛЕДОВАНИЯ
BE
ИННОВАЦИИ
ОПЫТ
СТРАСТЬ
INSPI
RED
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

40 ЛЕТ ОПЫТА

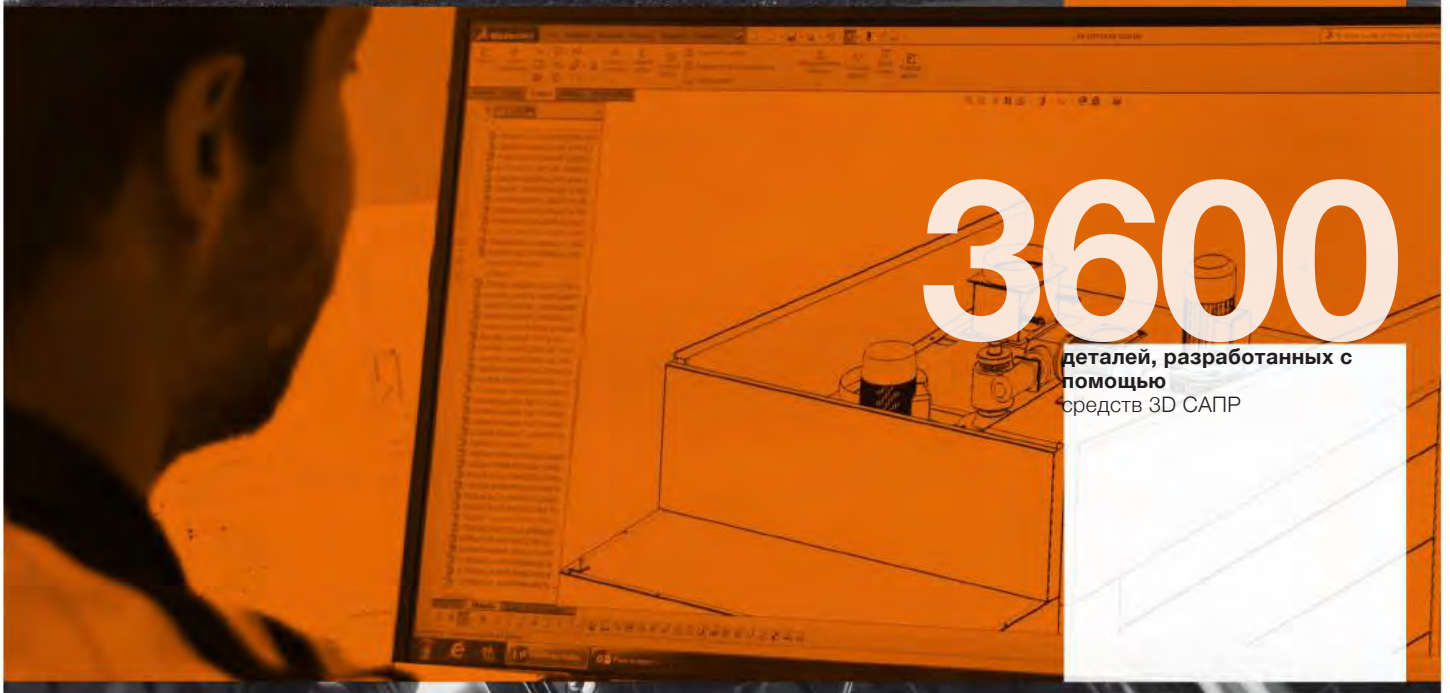
Весь
наш опыт

Bassanina
Искусство выпекания



8000

квадратных метров
производственных площадей,
общая площадь
20 000 квадратных метров



3600

деталей, разработанных с помощью
средств 3D САПР



210

металлических листов,
обрабатываемых ежедневно



310

элементов
из стали AISI



12

готовые печи
за 1 день



4

печи
в 20-футовом контейнере

BASSANINA ИССКУСТВО ВЫПЕКАНИЯ

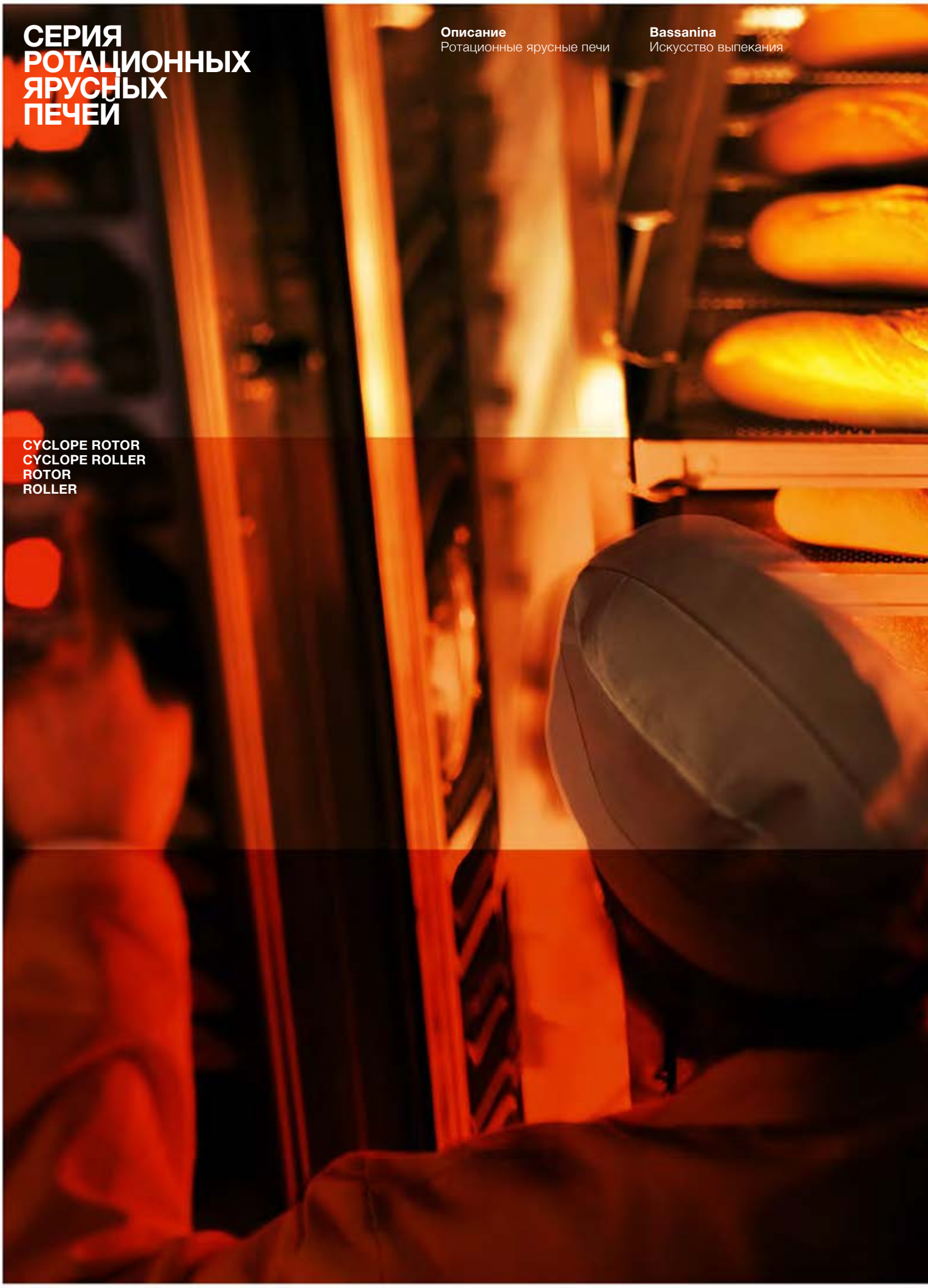
Наша
гордость

Bassanina
Искусство выпекания




bassanina
baking art
BAK
ING
RANGE

СЕРИЯ РОТАЦИОННЫХ ЯРУСНЫХ ПЕЧЕЙ



CYCLOPE ROTOR
CYCLOPE ROLLER
ROTOR
ROLLER



bassanina
baking art

ROTATING RACK OVENS

ПРЕВОСХОДСТВО В ВЫПЕКАНИИ

Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания



CYCLOPE ROTOR

Данная ротационная печь является результатом технической экспертизы, опыта и тщательного отношения к дизайну и отличается эксклюзивным внешним видом и особым вниманием ко всем деталям. Горелка и теплообменник расположены сзади для экономии пространства спереди. Такое решение позволяет оптимизировать производственный процесс, уменьшить расходы на логистику и назначить лучшую цену. Сбалансированное распределение воздушных потоков и полный контроль над циркуляцией обеспечивают однородное выпекание во всех частях печи. Воздуховоды с регулируемыми направляющими воздушных потоков позволяют точно управлять объемом воздуха и направлением его потоков во время выпекания. Большой объем пара позволяет избежать проблем, связанных с увлажнением и вздутием, способствует процессу расстойки и делает готовую продукцию ароматной. Можно быстро установить и снять устройство, а также изменить его положение. Преимуществом данного устройства является его модульная конструкция с болтовой системой соединений. Такая конструкция повышает уровень защиты от расширения конструктивных элементов, которое происходит во время работы печи. Другое преимущество — новая, исключительно эффективная система всасывания и замены воздуха после завершения процесса выпекания. Печь целиком выполнена из нержавеющей стали, а несущие элементы большого сечения улучшают тепловые характеристики и повышают общую жесткость печи. Технология монтажа и специальные соединения компонентов уменьшают тепловые потери и увеличивают срок службы печи. Возможен нагрев печи с помощью жидкого топлива, газа или электричества.







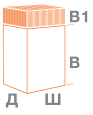
Защита панели управления



Новая предохранительная ручка



Новый вытяжной колпак. Повышенная производительность



МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ккал	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МАССА КГ
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 Вт 54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220 + 330	1450
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	10.8	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	13.0	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 810	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 34000 Вт 61.2	14.4	1725 x 2225 x 2220 + 350	1820

Дополнительно **для вытяжного устройства** и вентилятора доступны **инверторы** или **системы двойной скорости**. Также возможна поставка всех моделей с пекарной камерой выше на 120 мм.

ВЫПЕКАНИЕ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания



CYCLOPE ROLLER

Данная ротационная печь является результатом технической экспертизы, опыта и тщательного отношения к дизайну и отличается эксклюзивным внешним видом и особым вниманием ко всем деталям. Горелка и передний теплообменник поддерживают работу в специальных режимах и позволяют устанавливать печи в одну линию. Улучшенные возможности по установке в ряд и повышенная безопасность благодаря расположению горелки или нагревательных элементов в отдельном закрытом отсеке. Универсальность печи позволяет выпекать различные сорта хлеба и кондитерские изделия малого и среднего размера. Печь выполнена из листовой нержавеющей стали толщиной 1,0–5,0 мм. Профессиональное применение листового металла различной толщины и специального метода гибки, а также фирменная система соединений отдельных компонентов позволяют уменьшить тепловые потери и оптимизировать распределение тепла внутри печи. Передняя панель выполнена из листовой стали толщиной 1,5 мм, а теплообменник — из жаропрочной стали AISI 310 толщиной 2 мм. По техническим причинам увлажнители собственной конструкции сделаны из чугуна (Fe). Все компактные и простые в использовании детали соединены между собой болтами. По сравнению со сварными соединениями данная конструкция отличается улучшенными характеристиками в отношении теплового расширения и обеспечивает высокую надежность и длительный срок службы. Печь разработана, произведена и испытана для непрерывного режима выпекания. Печь идеально соответствует различным требованиям по регулированию процесса выпечки. Температура увеличивается постоянно, независимо от количества выпекаемых изделий. Стабильное и однородное выпекание пышных и мягких продуктов. Печи поставляются с механической или цифровой программируемой панелью.







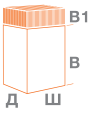
Освещение нового дизайна



Атермическое закаленное стекло



Высококачественная отделка



МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ккал	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МАССА КГ
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 Вт 54.0	8.6	1910 x 1550 x 2220 + 330	1640
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	10.8	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	13.0	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920

Дополнительно **для вытяжного устройства** и вентилятора доступны **инверторы** или **системы двойной скорости**. Также возможна поставка всех моделей с пекарной камерой выше на 120 мм.

СОХРАНЕНИЕ АРОМАТОВ



ROTOR

Ротационная ярусная печь — это конвекционная печь с принудительной циркуляцией воздуха. Серия Rotor — это печи, в которых горелка и теплообменник расположены сзади для уменьшения габаритных размеров. Универсальность печи позволяет выпекать в ней различные сорта хлеба и кондитерские изделия малого и среднего размера. Сбалансированные внутренние потоки горячего воздуха, а также вращение стойки и регулируемая подача пара обеспечивают постоянное равномерное выпекание, увеличивая объем и аромат выпекаемой продукции. Идеальный стабильный процесс выпекания позволяет получать пышный и мягкий хлеб любого типа и размера. Воздух в пекарную камеру подается через специальные каналы и серию впускных отверстий с регулируемыми жалюзи, которые равномерно распределяют тепло из теплообменника. Воздух нагревается в теплообменнике с жаропрочной поверхностью, обеспечивая необходимый обмен тепловой энергией. Небольшая скорость циркуляции воздуха и особая система работы теплообменника гарантируют стабильность процесса выпекания и пониженное энергопотребление. Усовершенствованная технология, качественные материалы и высокая тепловая эффективность обеспечивают равномерное выпекание и уменьшают потребляемую энергию. Модульная система из нержавеющей стали сокращает время монтажа и отличается улучшенной защитой и устойчивостью к тепловому расширению в процессе эксплуатации. Специальная конструкция и сочетание компонентов сводят к минимуму потери тепла и оптимизируют потребляемую энергию. Результат: максимальная экономия топлива, более выгодная эксплуатация. Идеальная тепловая изоляция печи, отсутствие выделения токсичных веществ. Управление мощным увлажнителем, установленным внутри пекарной камеры, осуществляется с помощью программируемого таймера. При этом объем подаваемого пара точно соответствует наиболее требовательным областям применения, даже в непрерывном режиме работы. Печь может работать с газовыми или дизельными горелками, а также посредством электрическим нагрева. Печь поставляется в двух вариантах исполнения: с механической или цифровой программируемой панелью. Электропитание (3 фазы + нейтраль) 230 В или 400 В, частота 50–60 Гц. Другие характеристики электропитания доступны по запросу. Устройство соответствует требованиям действующих Директив ЕС. Гарантия на печь составляет 2 года для всех ее частей, за исключением компонентов, подверженных нормальному износу.





Цифровая панель управления

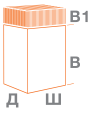




Электромеханическая панель управления



Открываемое стеклянное окно



МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ккал	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ М²	РАЗМЕРЫ Ш х Д х В (ММ)	МАССА КГ
ROTOR 57	50 x 70	18	1.7	45000	15 x 2400 Вт 36.0	6.3	1239 x 1619 x 2068 + 330	1180
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 Вт 54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220 + 330	1360
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	10.8	1630 x 2140 x 2220 + 350	1630
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	13.0	1630 x 2140 x 2220 + 350	1630
ROTOR 810	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 34000 Вт 61.2	14.4	1725 x 2225 x 2220 + 350	1820
ROTOR 812	80 x 120	18	3.8	100000	24 x 4200 Вт 100.8	17.2	2000 x 3000 x 2600 + 370	2100

РАЗЛИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ОДНО РЕШЕНИЕ

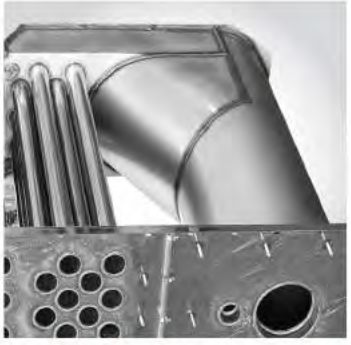
Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания



ROLLER

Ротационная ярусная печь — это конвекционная печь с принудительной циркуляцией воздуха. В соответствии с требованиями по эксплуатации и размещению оборудования горелка и теплообменник в печах Roller расположены спереди. Такая конструкция позволяет устанавливать печи в ряд рядом друг с другом. Универсальность печи позволяет выпекать в ней различные сорта хлеба и кондитерские изделия малого и среднего размера. Сбалансированные внутренние потоки горячего воздуха, а также вращение стойки и регулируемая подача пара обеспечивают постоянное равномерное выпекание, увеличивая объем и аромат выпекаемой продукции. Идеальный стабильный процесс выпекания позволяет получать пышный и мягкий хлеб любого типа и размера. Воздух в пекарную камеру подается через специальные каналы и серию впускных отверстий с регулируемыми жалюзи, которые равномерно распределяют тепло из теплообменника. Воздух нагревается в теплообменнике с жаропрочной поверхностью, обеспечивая необходимый обмен тепловой энергией. Небольшая скорость циркуляции воздуха и особая система работы теплообменника гарантируют стабильность процесса выпекания и пониженное энергопотребление. Усовершенствованная технология, качественные материалы и высокая тепловая эффективность обеспечивают равномерное выпекание и уменьшают потребляемую энергию. Модульная система из нержавеющей стали сокращает время монтажа и отличается улучшенной защитой и устойчивостью к тепловому расширению в процессе эксплуатации. Специальная конструкция и сочетание компонентов сводят к минимуму потери тепла и оптимизируют потребляемую энергию. Результат: максимальная экономия топлива, более выгодная эксплуатация. Идеальная тепловая изоляция печи, отсутствие выделения токсичных веществ. Управление мощным увлажнителем, установленным внутри пекарной камеры, осуществляется с помощью программируемого таймера. При этом объем подаваемого пара точно соответствует наиболее требовательным областям применения, даже в непрерывном режиме работы. Печь может работать с газовыми или дизельными горелками, а также посредством электрическим нагрева. Печь поставляется в двух вариантах исполнения: с механической или цифровой программируемой панелью. Электропитание (3 фазы + нейтраль) 230 В или 400 В, частота 50–60 Гц. Другие характеристики электропитания доступны по запросу. Устройство соответствует требованиям действующих Директив ЕС. Гарантия на печь составляет 2 года для всех ее частей, за исключением компонентов, подверженных нормальному износу.





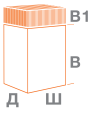


Цифровая панель управления



Электромеханическая панель управления





МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ккал	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ М²	РАЗМЕРЫ Ш х Д х В (ММ)	МАССА КГ
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 Вт 54.0	8.6	1910 x 1550 x 2220 + 330	1530
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	10.8	2110 x 1750 x 2220 + 350	1730
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 Вт 61.2	13.0	2110 x 1750 x 2220 + 350	1730

СЕРИЯ КОМПАКТНЫХ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

FR MINI 40 X 60
FR MINI 50 X 70
FR MINI COMB
FR BABY 40 X 60
FR BABY 50 X 70
FR BABY 60 X 80
FR COMPACT 40 X 60
FR COMPACT 50 X 70




bassanina
baking art
MINI
AND
COMP
ACT

FR MINI 40 x 60

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

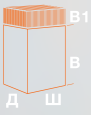
Fr mini — это ротационная конвекционная печь малой производительности. Рекомендуется к применению в хлебопекарнях и кондитерских лабораториях. Поставляется с 8 или 10 лотками для выпечки (40x60 или 50x70 см), с электрическим нагревом или с горелкой (газ или дизельное топливо). Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Клапан выпуска пара с ручным управлением или с электроприводом. Мощный, съемный и легкоочищаемый парогенератор. Перекрестная изоляция панелями из минеральной ваты. Высокопроизводительные армированные нагревательные элементы, установленные перед горелкой или над ней. Равномерное распределение горячего воздуха по всему объему пекарной камеры. Достаточное количество пара высокого качества позволяет выпекать продукты любого типа, даже самые гидратированные. Высокий уровень универсальности. Благодаря различным вариантам исполнения и небольшим размерам печь соответствует большинству требований. Идеальная печь для торговых центров, гостиниц и ресторанов. Модели с электрическим нагревом могут комплектоваться опорой для 12 стальных лотков (Fr mini e.St) или расстоечной камерой с 16 лотками (Fr mini e.Pr). Модели с горелкой комплектуются расстоечной камерой из нержавеющей стали на 10 лотков (с ручным или автоматическим включением электропитания). Может поставляться с электромеханическим или программируемым цифровым пультом управления с экономайзером. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.



FR mini
Электрическая
расстоечная камера



FR mini
Электрическая
стелажі



МОДЕЛЬ ЭЛЕКТРОНАГРЕВ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	 ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	 кВт	 ккал	МАССА КГ
FR MINI E46.8	40 x 60	8	83	1.9	920 x 1040 x 1110 + 200	1.5	12.0		285
FR MINI E46.10	40 x 60	10	83	2.4	920 x 1040 x 1280 + 200	1.5	12.0		305
FR MINI E46.PR	40 x 60	16	93		920 x 1040 x 860	0.5			70
FR MINI E46.ST	40 x 60	12	82		920 x 1040 x 675				30

МОДЕЛЬ ГАЗ/ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	 ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	 кВт	 ккал	МАССА КГ
FR MINI 46.8	40 x 60	8	83	1.9	920 x 1040 x 1110 + 200	1.5		18.000	400
FR MINI 46.10	40 x 60	10	83	2.4	920 x 1040 x 1280 + 200	1.5		18.000	420
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	10	80		920 x 1040 x 930	0.5			160

FR MINI 50 x 70

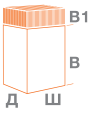
Fr mini — это ротационная конвекционная печь малой производительности. Рекомендуется к применению в хлебопекарнях и кондитерских лабораториях. Поставляется с 8 или 10 лотками для выпечки (40x60 или 50x70 см), с электрическим нагревом или с горелкой (газ или дизельное топливо). Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Клапан выпуска пара с ручным управлением или с электроприводом. Мощный, съемный и легкоочищаемый парогенератор. Перекрестная изоляция панелями из минеральной ваты. Высокопроизводительные армированные нагревательные элементы, установленные перед горелкой или над ней. Равномерное распределение горячего воздуха по всему объему пекарной камеры. Достаточное количество пара высокого качества позволяет выпекать продукты любого типа, даже самые гидратированные. Высокий уровень универсальности. Благодаря различным вариантам исполнения и небольшим размерам печь соответствует большинству требований. Идеальная печь для торговых центров, гостиниц и ресторанов. Модели с электрическим нагревом могут комплектоваться опорой для 12 стальных лотков (Fr mini e.St) или расстоечной камерой с 16 лотками (Fr mini e.Pr). Модели с горелкой комплектуются расстоечной камерой из нержавеющей стали на 10 лотков (с ручным или автоматическим включением электропитания). Может поставляться с электромеханическим или программируемым цифровым пультом управления с экономайзером. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.







FR mini с газовой или дизельной горелкой



МОДЕЛЬ ЭЛЕКТРОНАГРЕВ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR MINI E57.8	50 x 70	8	83	2.8	1070 x 1200 x 1110 + 200	1.5	12.0		335
FR MINI E57.10	50 x 70	10	83	3.5	1070 x 1200 x 1280 + 200	1.5	12.0		350
FR MINI E57.PR	50 x 70	16	93		1070 x 1200 x 855	0.5			80
FR MINI E57.ST	50 x 70	12	82		1070 x 1200 x 673				35

МОДЕЛЬ ГАЗ/ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR MINI 57.8	50 x 70	8	83	2.8	1070 x 1200 x 1110 + 200	1.5		20.000	470
FR MINI 57.10	50 x 70	10	83	3.5	1070 x 1200 x 1280 + 200	1.5		20.000	490
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	50 x 70	10	80		1070 x 1200 x 930	0.5			180

КАЧЕСТВЕННАЯ ЗАГРУЗКА

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания



FR MINI COMB

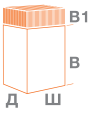
Fr mini comb — ротационная конвекционная печь малой производительности. Рекомендуется к применению в хлебопекарнях и кондитерских лабораториях. Доступны модели с электрическим нагревом с 8 или 10 пекарными лотками (40x60 или 50x70 см). Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Клапан выпуска пара с ручным управлением или с электроприводом. Мощный, съемный и легкоочищаемый парогенератор. Перекрестная изоляция панелями из минеральной ваты. Высокопроизводительные армированные нагревательные элементы, установленные сверху горелки. Равномерное распределение горячего воздуха по всему объему пекарной камеры. Достаточное количество пара высокого качества позволяет выпекать продукты любого типа. Даже самые гидратированные. Высокий уровень универсальности. Благодаря различным вариантам исполнения и небольшим размерам печь соответствует большинству требований. Идеальная печь для торговых центров, гостиниц и ресторанов. Данная печь комплектуется стационарной камерой на 2 лотка с электрическим нагревом. Передняя панель из нержавеющей стали, откидная дверца, огнеупорная поверхность, высокопроизводительные армированные нагревательные элементы, клапан выпуска пара, цифровой пульт управления с экономайзером. Печь оснащена расстоечной камерой из нержавеющей стали на 12 лотков (с ручным или автоматическим включением электропитания). Может поставляться с электромеханическим или программируемым цифровым пультом управления с экономайзером. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.





FR mini comb





МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR MINI COMB E46.8	40 x 60	8	83	1.9	990 x 1170 x 1110 + 200	1.5	12.0		285
FR MINI COMB E46.10	40 x 60	10	83	2.4	990 x 1170 x 1280 + 200	1.5	12.0		305
ЯРУС	40 x 60	2	B 180	0.5	990 x 1165 x 370		3.6		120
ЯРУС	40 x 60	2	B 230	0.5	990 x 1165 x 420		3.6		130
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	12	90		988 x 1165 x 660	0.5			65

МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR MINI COMB E57.8	40 x 60	8	83	2.8	1088 x 1365 x 111 + 200	1.5	12.0		335
FR MINI COMB E57.10	40 x 60	10	83	3.5	1088 x 1365 x 1280 + 200	1.5	12.0		350
ЯРУС	40 x 60	2	B 180	0.7	1088 x 1365 x 370		4.6		150
ЯРУС	40 x 60	2	B 230	0.7	1088 x 1365 x 420		4.6		160
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	12	90		1088 x 1365 x 660	0.5			100

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ И МАЛЫЙ ОБЪЕМ

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания



FR BABY 40 X 60

Ротационная конвекционная ярусная печь. Низкие требования к занимаемому пространству. Универсальная, подходит для разных вариантов применения. Позволяет выпекать большой ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Малый и средний размер. Модели с электрическим нагревом с высокопроизводительными армированными нагревательными элементами или модели с горелкой (газ или дизельное топливо). Съемная стойка на 12 лотков размером 40x60, 50x70 или 60x80 см. Возможна установка камеры на 2 лотка с электрическим нагревом или дополнительной расстоечной камеры на 12 лотков, расположенной в верхней части печи. Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Съемный парогенератор в пекарной камере с управлением по таймеру. Ручной клапан выпуска пара. Идеальное распределение тепла и пара даже в непрерывном режиме работы. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.

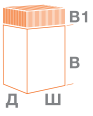




Защита дверцы



FR baby



МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR BABY E46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470 + 90	1	17		450
FR BABY 46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470 + 90	1		20.000	450
FR BABY COMB 46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470	1	17	20.000	450
ЯРУС	40 x 60	2	B 180	0.5	980 x 1240 x 520 + 90		4.5		150
ЯРУС	40 x 60	2	B 230	0.5	980 x 1240 x 570 + 90		4.5		160
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	12	66		980 x 1010 x 650		0.5		60

FR BABY 50 X 70

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

Ротационная конвекционная ярусная печь. Низкие требования к занимаемому пространству. Универсальная, подходит для разных вариантов применения. Позволяет выпекать большой ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Малый и средний размер. Модели с электрическим нагревом с высокопроизводительными армированными нагревательными элементами или модели с горелкой (газ или дизельное топливо). Съемная стойка на 12 лотков размером 40x60, 50x70 или 60x80 см. Возможна установка камеры на 2 лотка с электрическим нагревом или дополнительной расстоечной камеры на 12 лотков, расположенной в верхней части печи. Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Съемный парогенератор в пекарной камере с управлением по таймеру. Ручной клапан выпуска пара. Идеальное распределение тепла и пара даже в непрерывном режиме работы. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.

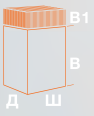


Ручка дверцы


Статическая пекарная камера на 2 лотка с электронагревом



FR baby comb



МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR BABY E57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470 + 90	1	17		500
FR BABY 57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470 + 90	1		23.000	500
FR BABY COMB 57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470	1	17	23.000	500
ЯРУС	50 x 70	2	B 180	0.7	1120 x 1380 x 520 + 90		5.5		180
ЯРУС	50 x 70	2	B 230	0.7	1120 x 1380 x 570 + 90		5.5		190
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	50 x 70	12	66		1120 x 1150 x 650		0.5		70

FR BABY 60 X 80

Ротационная конвекционная ярусная печь. Низкие требования к занимаемому пространству. Универсальная, подходит для разных вариантов применения. Позволяет выпекать большой ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Малый и средний размер. Модели с электрическим нагревом с высокопроизводительными армированными нагревательными элементами или модели с горелкой (газ или дизельное топливо). Съемная стойка на 12 лотков размером 40x60, 50x70 или 60x80 см. Возможна установка камеры на 2 лотка с электрическим нагревом или дополнительной расстоечной камеры на 12 лотков, расположенной в верхней части печи. Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом. Съемный парогенератор в пекарной камере с управлением по таймеру. Ручной клапан выпуска пара. Идеальное распределение тепла и пара даже в непрерывном режиме работы. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.



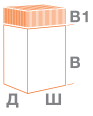
Стеклянное окошко



Расстоечная камера на 12 лотков



FR baby
Расстоечная камера



МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR BABY E68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590 + 90	1	23.5		700
FR BABY 68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590 + 90	1		35.000	700
FR BABY COMB 68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590	1	23.5	35.000	700
ЯРУС	60 x 80	2	B 180	0.96	1260 x 1565 x 520 + 90		7.5		230
ЯРУС	60 x 80	2	B 230	0.96	1260 x 1565 x 570 + 90		7.5		240
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	60 x 80	12	66		1260 x 1300 x 650		0.5		80

FR COMPACT 40 X 60

Описание
Ротационные компактные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

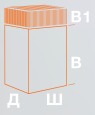
Ротационная компактная конвекционная ярусная печь. Минимальные габаритные размеры, хорошая вместимость и производительность. Благодаря своей универсальности позволяет выпекать большой ассортимент хлебобулочных и кондитерских продуктов. Ротационная каретка и сбалансированное распределение воздушного потока обеспечивают равномерное и однородное запекание, создавая объем и придавая продуктам мягкость. Модели с электрическим нагревом с высокопроизводительными армированными нагревательными элементами или модели с горелкой (газ или дизельное топливо). Съемная стойка на 15 лотков размером 40x60 или 50x70 см. Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом, съемный парогенератор внутри пекарной камеры с управлением по таймеру. Идеальное распределение тепла и пара даже в непрерывном режиме работы. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.







FR compact 46



МОДЕЛЬ	ЛОТОК	РАССТОЯНИЕ		ВЫПЕЧКА	РАЗМЕРЫ	МОЩНОСТЬ			МАССА
	СМ	КОЛ-ВО	ММ	M^2	Ш x Д x В (ММ)	кВт	кВт	ккал	КГ
FR COMPACT E46	40 x 60	15	97	3.6	980 x 1190 x 2020 + 330	1	23.5		550
FR COMPACT G46	40 x 60	15	97	3.6	980 x 1500 x 2020 + 330	1		29.000	650

FR COMPACT 50 X 70

Ротационная компактная конвекционная ярусная печь. Минимальные габаритные размеры, хорошая вместимость и производительность. Благодаря своей универсальности позволяет выпекать большой ассортимент хлебобулочных и кондитерских продуктов. Ротационная каретка и сбалансированное распределение воздушного потока обеспечивают равномерное и однородное запекание, создавая объем и придавая продуктам мягкость. Модели с электрическим нагревом с высокопроизводительными армированными нагревательными элементами или модели с горелкой (газ или дизельное топливо). Съемная стойка на 15 лотков размером 40x60 или 50x70 см. Конструкция из нержавеющей стали, передняя панель, пекарная камера и система всасывания пара. Дверца с двойным стеклом, съемный парогенератор внутри пекарной камеры с управлением по таймеру. Идеальное распределение тепла и пара даже в непрерывном режиме работы. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание 230 В или 400 В, с нейтралью, 50–60 Гц. Специальное напряжение по запросу.

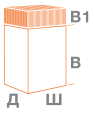


Защита дверцы





FR compact 57



МОДЕЛЬ	ЛОТОК СМ	РАССТОЯНИЕ КОЛ-ВО	РАССТОЯНИЕ ММ	ВЫПЕЧКА М²	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ кВт	МОЩНОСТЬ ккал	МАССА КГ
FR COMPACT E57	50 x 70	15	97	5.2	1120 x 1430 x 2020 + 330	1	28.0		600
FR COMPACT G57	50 x 70	15	97	5.2	1120 x 1680 x 2020 + 330	1		35.000	800

СЕРИЯ ПАРОТРУБНЫХ ПЕЧЕЙ

TUBIX ZOOM




bassanina
baking art
STEAM PIPES OVENS

ТЩАТЕЛЬНОЕ ВЫПЕКАНИЕ



TUBIX

Паровая трубчатая печь ярусная печь Tubix — это статическая печь с расположенными вертикально пекарными камерами. Основной особенностью этих печей является система нагрева: замкнутая система из трубок, по которым циркулирует пар. Эти трубки размещаются вокруг пекарной камеры, нагревая ее. Днище и потолок каждой камеры непосредственно контактируют с этими трубками, тепло передается за счет кондуктивного обмена. Энергия горения передается в трубки посредством встроенного дымового канала, полностью сделанного из огнеупорного материала. Такая конструкция обеспечивает эффективную передачу энергии и равномерное приготовление на всех уровнях. Дымовые каналы идеального размера из огнеупорного кирпича, автоматическая система регулировки тяги и боковые заслонки гарантируют низкое потребление энергии, быстрый разогрев и идеальное равномерное выпекание. В данной печи постоянно поддерживается заданная температура и обеспечивается высочайший уровень стабильности после загрузки. Выпекаемые продукты размещаются на панелях, сделанных из специальной бетонной смеси, предназначенной для пищевой промышленности. Эти пластины идеально распределяют тепло по всей поверхности печи. Все камеры выполнены из нержавеющей стали и оснащаются мощными увлажнителями, позволяющими периодически подавать на впускные отверстия большое количество пара. Пар в каждую пекарную камеру подается независимо с помощью высокопроизводительной системы. Эта система выполнена из высококачественных материалов и обеспечивает подачу большого объема пара в пекарную камеру. Упрощены операции по загрузке и разгрузке печи. Устье печей из нержавеющей стали позволяет использовать конвейеры и оборудовано сбалансированными дверцами из закаленного свинцового стекла и стали. Эти дверцы легко снимаются, упрощая очистку как самих дверец, так и пекарных камер. Тщательно подобранное сочетание массы и эффективной изоляции обеспечивает тепловую инерцию, равномерное распределение тепла и экономическую эффективность печи. Доступны печи с 3 или 4 камерами с 2, 3 или 4 дверцами. Глубина камеры: 1600, 2000 или 2400 мм. Площадь поверхности: 8–24 м². Высота пекарной камеры составляет 180 мм, по запросу возможна установка камеры высотой 210 мм. Печь поставляется в двух вариантах исполнения: с механической или цифровой программируемой панелью (24 В). Печь может работать с газовыми или дизельными горелками, по запросу возможна поставка печи, работающей на твердом топливе. Все это обеспечивает равномерную выпечку с одинаковым цветом. Во время загрузки хлеб лучше поднимается, в процессе выпечки он равномерно пропекается и приобретает приятный цвет, блеск и корочку, которая сохраняет аромат и увеличивает срок хранения готовой продукции. Высокопроизводительная печь, готовая к работе.



Парогенераторы



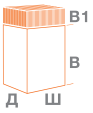


Трубы





Ярусы



МОДЕЛЬ	ЯРУСЫ	ДВЕРЦЫ	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ			ГАБАРИТЫ	РАССТОЯНИЕ КАМЕРЫ ОТ ПОЛА				МОЩНОСТЬ		УСТАНОВОЧНАЯ МАССА
	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	М²	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	ММ	кВт	ккал/ч	КГ
420 4C/2D	4	2	7.90	1600	1240	1840 x 2810 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	65.000	6500
421 4C/2D	4	2	9.90	2000	1240	1840 x 3210 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	80.000	6900
422 4C/2D	4	2	11.90	2400	1240	1840 x 3610 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	90.000	7300
330 3C/3D	3	3	8.90	1600	1860	2460 x 2810 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1.4	70.000	8500
331 3C/3D	3	3	11.20	2000	1860	2460 x 3210 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1.4	85.000	8900
332 3C/3D	3	3	13.40	2400	1860	2460 x 3610 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1.4	95.000	9300
430 4C/3D	4	3	11.90	1600	1860	2460 x 2810 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	90.000	9700
431 4C/3D	4	3	14.90	2000	1860	2460 x 3210 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	120.000	10100
432 4C/3D	4	3	17.90	2400	1860	2460 x 3610 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	135.000	10500
242 2C/4D	2	4	11.90	2400	2480	3080 x 3610 x 1700 + 330	1000	11250			1.4	90.000	9700
440 4C/4D	4	4	15.90	1600	2480	3080 x 2810 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	125.000	10500
441 4C/4D	4	4	19.80	2000	2480	3080 x 3210 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	140.000	10900
442 4C/4D	4	4	23.80	2400	2480	3080 x 3610 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	160.000	11300
443 4C/4D	4	4	27.80	2800	2480	3080 x 4010 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1.4	170.000	11700

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ

Описание
паротрубные печи

Bassanina
Искусство выпекания



ZOOM

Zoom — это паровая трубчатая печь с четырьмя перекрывающимися пекарными камерами. Эта печь обеспечивает наилучшее соотношение между производительностью, мощностью и экономичностью. Основой особенностью этих печей является система нагрева: замкнутая система из трубок, по которым циркулирует пар. Эти трубки размещаются вокруг пекарной камеры, нагревая ее. Днище и потолок каждой камеры непосредственно контактируют с этими трубками, тепло передается за счет кондуктивного обмена. Печь гарантирует постоянное оптимальное распределение тепла и высочайшую стабильность. При этом обеспечивается равномерное выпекание, что помогает сохранить аромат готовой продукции и увеличить ее срок годности. Благодаря своей универсальности печи Zoom можно использовать в различных пекарнях и кондитерских. Гибкое распределение тепла позволяет быстро регулировать температуру и выпекать различные типы изделий (хлеб, кексы, пиццу и т. п.). Результат — выпечка качественно сформированных, мягких и ароматных продуктов на днище печи. Специальный теплообменник с каналами для рециркуляции горячего дыма и эффективная изоляция обеспечивают характерное для этих печей равномерное распределение тепла и низкую стоимость эксплуатации. Система теплообмена гарантирует равномерное выпекание и низкий расход топлива. Специальная конструкция позволяет легко перемещать и изменять положение печи в любое время без ее демонтажа. Все камеры сделаны из нержавеющей стали и оборудованы отдельными парогенераторами. Благодаря соответствию техническим стандартам и использованию высококачественных материалов эти генераторы обеспечивают мгновенную подачу пара внутрь пекарной камеры. Загрузочные дверцы, сделанные из нержавеющей стали и закаленного стекла, рассчитаны на использование специальных пекарских лент. Днище, выполненное из специального жаропрочного состава с высокой механической прочностью, предназначено для пищевой промышленности. Для верхней камеры можно использовать лотки размером 80x120, 120x120 или 120x180 см и высотой 23 см, для других камер используются лотки размером 17,5 см. Общая рабочая площадь составляет 4, 6 или 9 м². Печи Zoom работают на жидком или газообразном топливе.



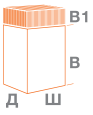




Дымовые каналы



Лицевая наружность

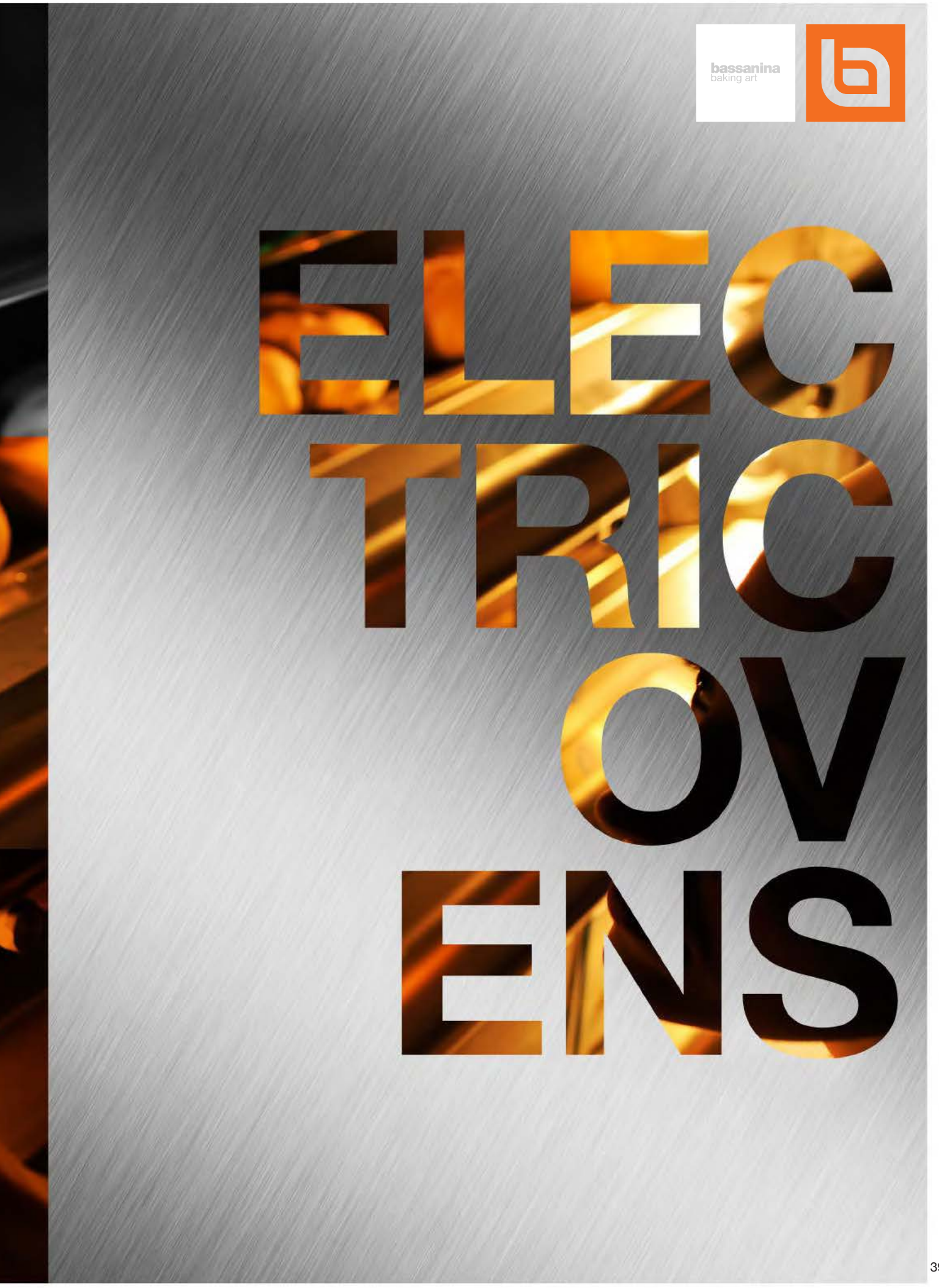


МОДЕЛЬ	ЯРУСЫ	ДВЕРЦЫ	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ		РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		РАЗМЕРЫ	МОЩНОСТЬ		МАССА
	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	СМ	М²	ММ	Ш x Д x В (ММ)	кВт	ккал	КГ
ZOOM 812	4	1	NR. 16	40 x 60	4.0	820 x 1230	1380 x 2280 x 2000 + 350	1.0	22.000	1850
ZOOM 1212	4	2	NR. 24	40 x 60	6.0	1230 x 1230	1800 x 2280 x 2000 + 350	1.0	30.000	2250
ZOOM 1218	4	2	NR. 36	40 x 60	9.0	1230 x 1840	1800 x 2900 x 2000 + 350	1.0	45.000	2950

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРОНАГРЕВОМ

FEP DECK
FM MODULAR 2T 4T
FM MODULAR 3T 6T




bassanina
baking art
ELECTRIC OVENS

FEP
3/4 ЯРУСЫ
1-2 ДВЕРЦЫ

Описание
Электрические печи

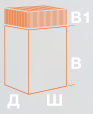
Bassanina
Искусство выпекания

Электрические ярусные печи с независимой регулировкой температуры в каждой камере и управлением общего процентного отношения нагрева для верха и низа камеры. Электронный контроллер с экономайзером позволяет сократить потребляемую энергию примерно на 50%. Пекарское днище из огнеупорных материалов, предназначенных для пищевой промышленности. Передняя панель и аспирационная система пара из нержавеющей стали. Высокое сопротивление текучести. Для камер используются мощные независимые парогенераторы. Проемы для загрузки печи из нержавеющей стали и закаленного стекла предназначены для работы с соответствующими устройствами загрузки. Полезная высотка камеры: 180, 230 или 280 мм. Печь разработана и произведена в соответствии с широким спектром производственных требований. Она поддерживает постоянную равномерную температуру и высокий уровень стабильности при загрузке. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание + нейтраль, 230 В или 400 В, частота 50 или 60 Гц. Специальное напряжение по запросу.





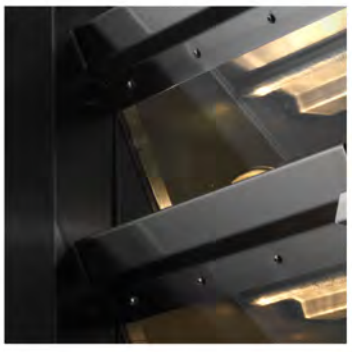




МОДЕЛЬ FEP	ЯРУСЫ КОЛ-ВО	ДВЕРЦЫ КОЛ-ВО	ВЫПЕЧКА М²	ММ	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МАССА КГ
31.8.12	3	1	2.90	820 x 1200	147 x 221 x 215 + 33	26	1280
31.8.16	3	1	3.80	820 x 1600	147 x 258 x 215 + 33	35	1500
31.8.20	3	1	4.80	820 x 2000	147 x 298 x 215 + 33	41	1610
32.12	3	2	4.40	1200 x 1200	185 x 221 x 215 + 33	35	1730
32.16	3	2	5.80	1200 x 1600	185 x 258 x 215 + 33	45	1850
32.20	3	2	7.20	1200 x 2000	185 x 298 x 215 + 33	54	1970
32.25	3	2	9.00	1200 x 2500	185 x 348 x 215 + 33	63	2150
41.8.12	4	1	3.80	820 x 1200	147 x 221 x 215 + 33	34	1350
41.8.16	4	1	5.20	820 x 1600	147 x 258 x 215 + 33	46	1570
41.8.20	4	1	6.40	820 x 2000	147 x 298 x 215 + 33	54	1830
42.12	4	2	5.80	1200 x 1200	185 x 221 x 215 + 33	46	1950
42.16	4	2	7.70	1200 x 1600	185 x 258 x 215 + 33	60	2100
42.20	4	2	10.00	1200 x 2000	185 x 298 x 215 + 33	72	2250
42.25	4	2	12.00	1200 x 2500	185 x 348 x 215 + 33	84	2370

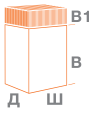
FEP
3/4 ЯРУСЫ
С 3 ДВЕРЦЫ

Электрическая ярусная печь с одной дверцей размером 800 мм и двумя дверцами размером 600 мм. Может иметь 3 или 4 яруса. Высота верхнего яруса составляет 230 мм, высота других ярусов — 180 мм. Печь соответствует самым высоким производственным требованиям и отличается наилучшим соотношением между рабочей поверхностью, мощностью и расходами. Основные характеристики печи — поддержание постоянной температуры, регулировка процесса выпекания и равномерное распределение тепла. Отдельная регулировка температуры в каждой камере и регулировка процентного соотношения тепла в верхней и нижней части камеры. Экономайзер с электронным контроллером позволяет уменьшить установленную мощность приблизительно на 50%. Пекарское днище из огнеупорных материалов, предназначенных для пищевой промышленности. Передняя панель и аспирационная система пара из нержавеющей стали. Высокое сопротивление текучести. Мощные и независимые парогенераторы. Впускные отверстия для устройств загрузки из нержавеющей стали и закаленного стекла, готовые для применения специальных загрузчиков. Механическая или цифровая программируемая панель управления. Трехфазное электропитание + нейтраль, 230 В или 400 В, частота 50 или 60 Гц. Специальное напряжение по запросу.









МОДЕЛЬ FEP	ЯРУСЫ КОЛ-ВО	ДВЕРЦЫ КОЛ-ВО	ВЫПЕЧКА М²	ММ	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МОЩНОСТЬ кВт	МАССА КГ
33.16	3	3	8.60	1800 x 1600	2460 x 2580 x 2150 + 370	63	2170
33.20	3	3	10.80	1800 x 2000	2460 x 2980 x 2150 + 370	76	2370
33.25	3	3	13.50	1800 x 2500	2460 x 3480 x 2150 + 370	89	2500
43.16	4	3	11.50	1800 x 1600	2460 x 2580 x 2150 + 370	84	2460
43.20	4	3	14.40	1800 x 2000	2460 x 2980 x 2150 + 370	101	2660
43.25	4	3	18.00	1800 x 2500	2460 x 3480 x 2150 + 370	119	3300

FM МОДУЛЬНЫЕ 2Т - 4Т

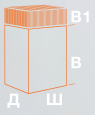
Описание
Электрические печи

Bassanina
Искусство выпекания

Модульная электрическая ярусная печь с перекрывающимися независимыми камерами и полезной высотой 180, 230 или 280 мм. Универсальность печи соответствует потребностям большинства пекарен и кондитерских и позволяет выпекать различные продукты (хлеб, кондитерские изделия, пиццу и т. п.). Благодаря своей конструкции печь может быть в любое время переставлена для увеличения производительности. Независимая регулировка температуры для верхней и нижней части камеры, система аспирации пара и конструкция из нержавеющей стали. Электронный контроллер с экономайзером позволяет уменьшить установленную мощность приблизительно на 50%. Пекарское днище из огнеупорных материалов для пищевой промышленности. Независимые парогенераторы и дополнительная расстоечная камера. Всего 2 или 4 лотка размером 40x60 или 46x66 см. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание + нейтраль, 230 В или 400 В, частота 50 или 60 Гц. Однофазное или специальное напряжение по запросу.



FM 1



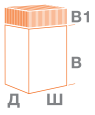
МОДЕЛЬ FEP	ЛОТКИ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ВЫПЕЧКА М²	ММ	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МАССА КГ
FM 2T	40 x 60	2	4.5	0.5	610 x 820	990 x 1290 x 320 I370 I420	115
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	12	0.5			990 x 1290 x 660 + 10	65
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК			0.1			990 x 1490 x 170 + 90	25
ПАРОГЕНЕРАТОР			1		2/3/4		50/70/90
FM 2T	60 x 40	2	4.5	0.5	820 x 620	1200 x 1070 x 320 I370 I420	115
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	60 x 40	14	0.5			1200 x 1070 x 750 + 10	95
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК			0.1			1200 x 1220 x 170 + 90	25
ПАРОГЕНЕРАТОР			1		2/3/4		62/80/98
FM 4T	40 x 60	4	8.40	1.0	820 x 1220	1200 x 1670 x 320 I370 I420	170
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	21	0.5			1200 x 1670 x 750 + 10	130
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК			0.1			1200 x 1820 x 170 + 90	30
ПАРОГЕНЕРАТОР			1.4		2/3/4		120/165/210

FM
МОДУЛЬНЫЕ
3Т - 6Т

Модульная электрическая ярусная печь с перекрывающимися независимыми камерами и полезной высотой 180, 230 или 280 мм. Универсальность печи соответствует потребностям большинства пекарен и кондитерских и позволяет выпекать различные продукты (хлеб, кондитерские изделия, пиццу и т. п.). Благодаря своей конструкции печь может быть в любое время переставлена для увеличения производительности. Независимая регулировка температуры для верхней и нижней части камеры, система аспирации пара и конструкция из нержавеющей стали. Электронный контроллер с экономайзером позволяет уменьшить установленную мощность приблизительно на 50%. Пекарское днище из огнеупорных материалов для пищевой промышленности. Независимые парогенераторы и дополнительная расстоечная камера. Всего 3 или 6 лотка размером 40x60 или 46x66 см. Печь может комплектоваться механическим или программируемым цифровым пультом управления. Трехфазное электропитание + нейтраль, 230 В или 400 В, частота 50 или 60 Гц. Однофазное или специальное напряжение по запросу.



FM 2



МОДЕЛЬ FEP	ЛОТКИ СМ	КОЛ-ВО	МОЩНОСТЬ кВт	ВЫПЕЧКА М²	ММ	РАЗМЕРЫ Ш x Д x В (ММ)	МАССА КГ
FM 3T	40 x 60	3	6.2	0.8	1220 x 620	1600 x 1070 x 320 I370 I420	115
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	14	0.5			1600 x 1070 x 750 + 10	120
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК			0.1			1600 x 1220 x 170 + 90	30
ПАРОГЕНЕРАТОР			1		2/3/4		62/80/98
FM 6T	40 x 60	6	11.8	1.5	1220 x 1220	1600 x 1670 x 320 I370 I420	230
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА	40 x 60	28	1.0			1600 x 1670 x 750 + 10	180
ВЫТЯЖНОЙ КОЛПАК			0.1			1600 x 1820 x 170 + 90	35
ПАРОГЕНЕРАТОР			1.4		2/3/4		120/165210/98

WWW
BASSANINA
COM

Bassanina
forma s.r.l.
Via dell'Artigianato, 1-7
36064 Mason Vicentino (VI)
Italy
IT03889380238

Tel. +39 0424 411267
www.formasrl.com
info@formasrl.com

Tel. +39 0424 411325
www.bassanina.com
info@bassanina.com

