

ХПЭ Универсальные ярусные печи

КНРЕ Universal Deck Ovens



ХПЭ-750/500.21, ШРЭ 2.2



ХПЭ-500



ХПЭ-750/500.31



ХПЭ-750/3С



ХПЭ-750/1С



Расстойный шкаф ШРЭ-2.1



ХПЭ-750/4

Предназначены для выпечки широкого ассортимента:

- хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- хлебобулочной продукции
- мучных кондитерских изделий
- просфор, куличей
- для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

В пекарных камерах печей ХПЭ создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее однородную термообработку продуктов или равномерную выпечку в неподвижной воздушной среде.

Благодаря простоте конструкции и универсальности печи ХПЭ нашли широкое применение:

- в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности
- в кондитерских цехах
- на предприятиях «общепита».

ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/4, со стеклянными дверками ХПЭ-750/1С, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4С - модификации с модернизированной системой управления - предназначены для эксплуатации в условиях промышленного производства.

Конструкцией предусмотрено:

- комплектация терморегуляторами, таймерами, коммутирующей аппаратурой
- установка и автоматическое поддержание с высокой точностью заданной температуры нижней и верхней групп ТЭНов (температуры пода и свода) в каждой пекарной камере
- установка и отсчет времени выпечки в каждой пекарной камере, подача звукового сигнала по окончании заданного времени.

**ЗАО НПП фирма «ВОСХОД» -
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОВРЕМЕННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ**

**JSC SPE Firm «VOSKHOD» -
MANUFACTURER OF MODERN
BAKERY EQUIPMENT**

ХПЭ

Универсальные ярусные печи

KhPE

Universal Desk Ovens KhPE

Технические характеристики	ХПЭ-500	ХПЭ-750/500.11	ХПЭ-750/500.21	ХПЭ-750/500.31	ХПЭ-750/500.41	ХПЭ-750/1С	ХПЭ-750/3 ХПЭ-750/3С	ХПЭ-750/4 ХПЭ-750/4С
Производительность, за 1 выпечку, шт								
хлеб формовой (форма Л7)	72	24	48	72	96	24	72	96
батон 0,3 кг (7 шт, на противне)	42	14	28	42	56	14	42	56
Количество пекарных камер, шт	3	1	2	3	4	1	3	4
Вместимость: подовый лист 700x460, шт	6	2	4	6	8	2	6	8
Общая площадь выпечки, м ²	1,932	0,644	1,288	1,932	2,576	0,644	1,932	2,576
Внутренние размеры пекарной камеры, мм	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250	965x760x250
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,2	6,4	12,8	19,2	25,6	6,4	19,2	25,6
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380
Число ТЭНов, шт	24	8	16	24	32	8	24	32
Регулировка температуры в каждой камере	есть	есть	есть	есть	есть	Регулировка температуры и нижней и верхней групп ТЭНов	Регулировка температуры и нижней и верхней групп ТЭНов	Регулировка температуры и нижней и верхней групп ТЭНов
Опция «отключение верхних ТЭНов»	есть	есть	есть	есть	есть			
Опция «отключение нижних ТЭНов»	есть	есть	есть	есть	есть			
Пароувлажнение каждой камеры	есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Таймер	нет	есть	есть	есть	есть	есть	есть для каждой камеры	есть для каждой камеры
Расположение органов управления относительно пекарных камер	снизу	справа	справа	справа	справа	справа	справа	справа
Вытяжной козырек	нет	нет	есть	есть	есть	нет	есть	есть
Облицовка дверей пекарных камер	нерж.сталь/ оцинков.	нерж.сталь	углеродист.сталь с эмаль-покрытием	нерж.сталь	нерж.сталь/ углеродист.сталь с эмаль-покрытием	стекло	нерж.сталь/ углеродист.сталь с эмаль-покрытием. (стекло)	нерж.сталь/ углеродист.сталь с эмаль-покрытием (стекло)
Верхние ТЭНовы в пекарных камерах	открыты	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном	закрыты экраном
Габаритные размеры, мм	1160x1050x1625	1365x1075x430	1340x1075x1010	1340x1075x1720	1340x1075x1800	1366x1038x431	1367x1075x1720 1366x1012x1686	1367x1075x1790 1366x1012x1755
Масса, кг	370	150	300	430	540	155	442 440	512 500

Печи ХПЭ выгодно отличает:

- высокие пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами (в отличие от пекарских шкафов)
- возможность выпечки мелкоштучных изделий в два яруса с помощью вставок (2 шт. в 1 камеру) и дополнительного комплекта подовых листов 700x460 (2 шт. в 1 камеру)
- наличие системы пароувлажнения в каждой пекарной камере
- индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- возможность отключения верхних и нижних ТЭНов каждой камеры, а в моделях ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4 и ХПЭ-750/4С регулировка температуры нижней и верхней групп ТЭНов в каждой камере
- простая, надежная конструкция, высокая ремонтно-пригодность

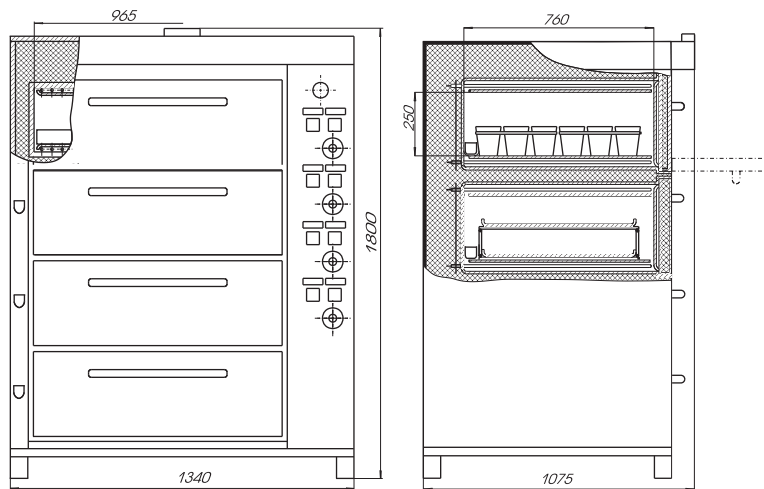
Печи выпускаются в нескольких модификациях, отличающихся количеством пекарных камер, материалом облицовки, компоновкой, наличием опций. Для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой в печах ХПЭ применяются расстойные шкафы ШРЭ.

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

ХПЭ-750/500.41



Шкафы расстойные электрические ШРЭ.

ШРЭ-2.2 - для работы с печью ХПЭ-750/1, ХПЭ-750/500.11, ХПЭ-750/500.21.
ШРЭ-2.1 - для работы с печами ХПЭ-500, ХПЭ-750/500.31, ХПЭ-750/500.41, ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/3С, ХПЭ-750/4, ХПЭ-750/4С.

Шкафы ШРЭ оснащены воздухоподогревателем с возможностью ступенчатой регулировки мощности, а также емкостью для воды, которая создает необходимую влажность внутри шкафа.

Технические характеристики	ШРЭ-2.1	ШРЭ-2.2
Вместимость по хлебным формам		
Л7, шт	144	132
Материал дверок	стекло/сталь	сталь
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6	1,6
Габаритные размеры, мм	810x1010x1635	1340x1040x900
Масса, кг	150	165