



## ОПИСАНИЕ.

### ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ.

Фирма-изготовитель;

TEAVIT  
HOT MACHINES ENERGY

Модель;

TEAVIT X01

Россия, Санкт-Петербург, 2008г.

[teavitspb.ru](http://teavitspb.ru)



Электрический щиток с качественными комплектующими



Жироулавливающий фильтр и LED подсветка рабочей камеры



Сенсорная панель управления с LED подсветкой

Среди большого разнообразия печей наибольшей популярностью у производителей изделий пользуются конвекционные печи. Современные конвекционные печи сконструированы и изготовлены в соответствии с требованиями безопасности, надежности, эффективности, из самых высококачественных материалов.

В конвекционных печах можно выпекать всевозможные виды хлебобулочных или кондитерских изделий из различных сортов муки, а также высушивать изделия.

**Основным достоинством**, которым обладает конвекционные печи, является:

равномерное распределение температуры, необходимой для выпечки, внутри рабочей камеры;

- 1) эффективная циркуляция горячего воздуха (конвекция);**
- 2) удобство управления;**
- 3) высокая производительность;**
- 4) максимальная экономичность использования.**

Корпус ротационной печи выполнен из листовой нержавеющей стали, обеспечивающей длительный срок эксплуатации. В качестве теплоизоляционного материала используется каменная вата. Такая теплоизоляция обеспечивает высокое качество и идеальную равномерность выпечки, независимо от места на противне и на всех ярусах тележки. При этом затраты на энергоносители будут минимальными.

Процесс выпечки в конвекционной печи осуществляется на стеллажной тележке, на которой установлены противни с заготовками.

В качестве энергоносителя для работы системы обогрева используется:

электроэнергия – печи электрические конвекционные

Необходимая температура внутри рабочей камеры поддерживается при помощи электронагревателей трубчатого типа (ТЭНов). Равномерное распределение горячего воздуха внутри камеры (конвекцию) осуществляется при помощи специальных встроенных вентиляторов.

Благодаря уникальной конструкции и принципу работы ротационные печи характеризуются наилучшим соотношением производительности и затрат энергоносителей. Поэтому они являются оптимальным вариантом устройств для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий, как на небольших мини-пекарнях, так и на крупных пекарных производствах.

Управление работой печи осуществляется при помощи электромеханической панели. Над дверью снаружи имеется козырек с системой улавливания пара, который выходит из камеры при открывании двери.

Некоторые печи могут быть оборудованы парогенератором, подающим пар внутрь рабочей камеры. Благодаря этому выпекаемые изделия приобретают красивую глянцевую корочку.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	<b>TEAVITx 01</b>
<b>Габаритные размеры, м</b>	177x82x61 (с козырьком улавливания пара и эл.щитом 196x132x86)
<b>Параметры электросети</b>	380/50/12
<b>Материал корпуса внутри</b>	Нержавеющая сталь
<b>снаружи</b>	Оцинкованная сталь (под заказ нержавеющая сталь или оцинкованная сталь с порошковой окраской любого цвета)
<b>Вместимость камеры, противней</b>	21
<b>Диапазон рабочих температур, °C</b>	0 - 350
<b>Тип панели управления</b>	Электронное
<b>Описание</b>	стационарная
<b>Установочная мощность, кВт</b>	12
<b>Масса, кг</b>	88
<b>Объем камеры, м3/л</b>	0.89/890
<b>Размеры противня, мм</b>	600x400x10
<b>Таймер, мин</b>	0 – 120 (функция отключения таймера)
<b>Наличие подсветки</b>	да