

Minimat 64 M/L

Малая конвекционная магазинная печь для больших задач

* **Максимальная производительность при малой площади для установки**



МАГАЗИННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

- **ПРИМЕНЕНИЕ:** самая маленькая печь с циркуляцией горячего воздуха от компании WIESHEU занимает минимальную площадь. При использовании опционального бака для воды ее можно использовать как мобильную печь.
- **СИСТЕМА ПОТОКОВ:** интеллектуальное управление с реверсивным вентилятором для равномерного пропекания
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ:** после краткого инструктажа печь Minimat становится простой и безопасной в эксплуатации
- **МЕСТО УСТАНОВКИ:** магазинная печь является универсальной. Ее преимущество заключается в том, что она может использоваться там, где мало места. Благодаря предохранительной блокировке ее также можно устанавливать в местах обслуживания покупателей
- **ТРУБНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ:** быстрая парогенерация с правильным количеством пара
- **ВСТАВКА:** быстрая загрузка при использовании 3 или 5 противней на каждую камеру при поперечной вставке

ОПЦИИ

Крыльчатка вентилятора	С одной или двумя скоростями вентилятора
Подача воды	Бак или стационарное подключение к водопроводу
Дверца	Правая или левая навеска
Безопасность	Предохранительная блокировка двери для установки в местах обслуживания покупателей
Модульная конструкция	Увеличение вместимости в любой момент

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми магазинными печами Minimat 64
- Вытяжной козырек с полностью автоматизированным пароконденсатором
- Нижняя рама на ножках
- Шкаф для расстойки теста из нержавеющей стали с дверьми, на колесиках
- Ярусное отделение

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Ручной режим



- Кнопка «Вкл./Выкл.»
- Кнопка ручного увлажнения
- 2 скорости вентилятора
- Поворотная кнопка для установки часов
- Поворотная кнопка настройки температуры
- Конструктивное исполнение: поперечный формат
- Цвет: серебристый
- Температурный диапазон: 30 – 250 °C

Comfort



- Стеклопанель передняя панель со слайдером для сенсорного управления
- Диагональ экрана 3,2"
- 32 программы на 20 шагов каждая
- Возможность программирования автозапуска
- °C или F°
- 2 языка и набор символов
- 2 скорости вентилятора
- Программирование через порт USB

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Minimat 64 M

Арт. № X1120

Minimat 64 L

Арт. № X1220

Количество противней и размер (мм)

3 x 600 x 400

5 x 600 x 400

Расстояние между противнями (мм)

85

80

Наружные размеры с трубами (Ш x Г x В в мм)

760 x 771 x 595

760 x 771 x 745

Параметры подключения

Сеть

400 В 3/ N/ PE

400 В 3/ N/ PE

Частота

50 Гц/ 60 Гц

50 Гц/ 60 Гц

Потребляемый ток

7,7 А

11,3 А

Подключаемая мощность

5,3 кВт

7,8 кВт

Вес (кг) / с баком

70/71,5

89,5/91

Давление воды (кПа)

150 – 250

150 – 250

Вместимость выпечки на один противень (например, нарезных булочек): 15 для свежего теста. 18 для предварительно выпеченных тестовых заготовок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

Передняя сторона

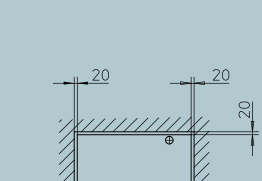
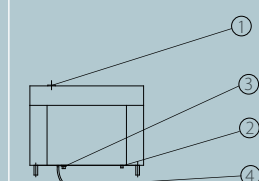
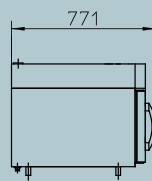
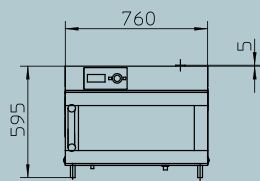
Боковая сторона

Задняя сторона

Верхняя сторона

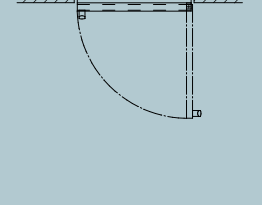
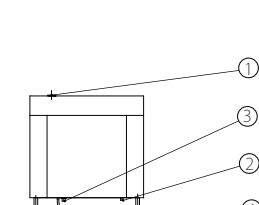
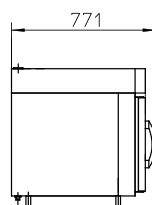
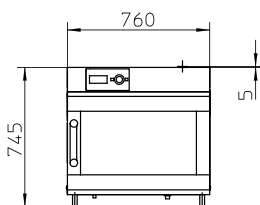
Minimat 64 M

Арт. № X1120



Minimat 64 L

Арт. № X1220



1 Воздухоотвод 50 мм 2 Электроподключение 3 Подвод воды 3/4" 4 Слив

КОНТАКТНЫЕ
ДАННЫЕ

Дуденко Андрей

АВРОРА БЕКЕРИ ЭКВИПМЕНТ

Моб.: +7 (931) 960 - 18 - 20

Тел.: +7 (812) 313-96-10, +7 (812) 313-96-33

adudenko@aurora-bakery.com