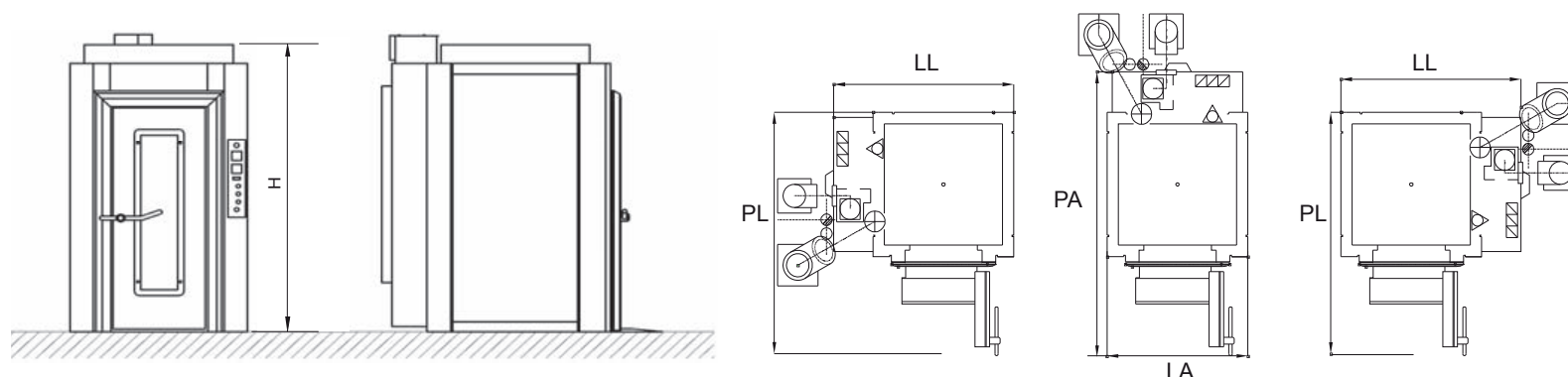


Серия CRISTAL

www.pavailler.fr

+7(965)327-21-88
+7(495)260-19-46
E-mail: kn@plus-service.su

Технические характеристики



Модель	FM1		FM2		FM3	
	Электричество	Жидкое топливо / Газ	Электричество	Жидкое топливо / Газ	Электричество	Жидкое топливо / Газ
Размер листов	400 x 800 460 x 800	400 x 800 460 x 800	600 x 800 660 x 800	600 x 800 660 x 800	750 x 900 800 x 800 650 x 1100	750 x 900 800 x 800 650 x 1100
Производительность багет 250, г	90	90	144	144	216	216
	108	108	162	162	288	288
Производительность хлеб 400, г	60	60	90	90	126	126
	70	70	98	98		
Экстрактор, 1000 м ³ / ч	•	•	•	•	•	•
Дверной проем, мм	600 x 1650	600 x 1650	800 x 1850	800 x 1850	950 x 1850	950 x 1850
Верхний привод вращения тележки	•	•	•	•	∅	∅
Нижний привод вращения тележки	○	○	○	○	•	•
LA, мм	1250	1250	1450	1450	1750	1750
LL, мм	1570	1675	1775	1950	-	-
H, мм	2280	2280	2480	2480	2480	2480
PA, мм	2880	2985	3085	3260	3180	3305
PL, мм	2560	2560	2760	2760	-	-
Высота тележки, мм	1 610	1 610	1 810	1 810	1 810	1 810
Электрическая мощность, кВт	40	2,5	63	4	88	4
Тепловая мощность, кВт	-	47	-	77	-	103
Масса нетто, кг	825	885	1025	1100	1250	1400

• Стандарт

○ Опция

∅ Отсутствует

PAV 006 - Фотографии и иллюстрации: реальный вид изделия может отличаться.

Серия CRISTAL

Ротационная печь с тележкой

www.pavailler.fr



Pavailler
La cuisson à votre mesure

PAVAILLER - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (Франция)
Тел. +33 475 575 500 - Факс +33 475 572 319 - Email : pavailler@pavailler.com

Pavailler
La cuisson à votre mesure

▶▶ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ CYCLOTHERME ▶▶ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ OPALE STYLE
▶▶ RUBIS STYLE ▶▶ JADE ▶▶ FMS ▶▶ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ CRISTAL
▶▶ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С R10-R20 ▶▶ TOPAZE STYLE ▶▶ TOPAZE & RUBIS

Серия CRISTAL



Безопасность прежде всего

- В стандартной комплектации дверка оснащена ручкой безопасности и двойным внутренним пандусом для защиты от ударов.
- Труба для сброса давления уравнивает давление в камере выпечки.
- Открывание двери в два приема.



Вращение тележки

- Подъем и опускание тележки осуществляется автоматически во время операции загрузки и разгрузки.
- Система захвата тележки с помощью верхнего привода - дополнительная опция, кроме модели FM3, где она является серийной.



Прочность и качество изготовления

- Внутренняя отделка, фасад, вытяжка и дверь из нержавеющей стали
- Задние и боковые стенки из лакированной оцинкованной стали
- Тройное остекление двери из закаленного стекла
- Закрывание в двух точках на засов на бронзовых шарнирах и податливую замочную личину из нержавеющей стали
- Экстрактор из нержавеющей стали



Эргономика, удобство эксплуатации

- Для удобства ухода внутренняя остекленная дверь открывается без помощи специальных инструментов.
- Свободный доступ к освещению, находящемуся в двери.
- Съемная наклонная поверхность облегчает въезд тележки.
- Гладкая поверхность конструктивных элементов печи.
- Оковка двери слева или справа



Серия Cristal

Серия Cristal - это печи с вращающейся тележкой, предназначенные для применения в хлебобулочном и кондитерском производстве. Равномерность циркуляции горячего воздуха вкупе с вращающимся движением тележки придают однородное качество и равномерность выпечки для всех изделий: свежих, охлажденных, замороженных и замороженных полуфабрикатов.

Эта печь, благодаря быстрому нагреванию камеры позволяет оптимизировать Ваше производство и адаптирует его в зависимости от циклов продаж.

Характеристики серии

Доступны три размера печей серии Cristal:

- Модель FM1 для листов размером 400x800 мм
- Модель FM2 для листов размером 600x800 мм
- Модель FM3 для листов размером 800x1000 мм

Каждая модель выпускается в трех модификациях: Жидкое топливо, Газ, Электричество.

Теплообменник печей FM1 и FM2 может быть установлен сзади, справа или слева от камеры выпечки. Теплообменник FM3 всегда сзади.

Эта «секционная» разработка предоставляет многочисленные возможности установки, при этом занимаемая производственная площадь варьируется в зависимости от выбранной конфигурации

(уточнить конфигурацию при заказе)

Рентабельность и реактивность:

Теплообменник для печей на газу и жидком топливе - из огнеупорной нержавеющей стали. В электрической модификации он состоит из ТЭНов из нержавеющей стали. Концепция и материал теплообменника способствуют совершенной однородности выпечки на всех ярусах тележки. Особая секция этого обменника обеспечивает оптимальный теплообмен, дающий превосходную отдачу и эффективность.

Циркуляция воздуха в камере выпечки осуществляется посредством трех турбин из нержавеющей стали, диаметром 300 мм, расположенных вертикально на дне печи. Всасываемый турбинами воздух нагревается при контакте с теплообменником и равномерно подается через распределительные каналы в камере выпечки. Пользоваться этой печью особенно легко, и не требуется сложных настроек (которые были выполнены на заводе).

Простое и эффективное управление



- 1 - Звуковой сигнал окончания выпечки
- 2 - Электронный таймер времени выпечки
- 3 - Электронный регулятор контроля и поддержания температуры выпечки
- 4 - Пароувлажнение
- 5 - ВКЛ без пароувлажнения
- 6 - ВЫКЛ
- 7 - ВКЛ/ВЫКЛ экстрактора вытяжки
- 8 - Суммирующий счетчик часов работы



Термоизоляция

Для улучшения безопасности и повышения энергоотдачи теплоизоляция обеспечивается плитами из минеральной ваты толщиной от 100 до 130 мм.

Дверь выполнена из прочной конструкции из нержавеющей стали толщиной 100 мм.

Вертикальная циркуляция воздуха (свободная конвекция), стекловата толщиной 30 мм и пароизоляция на втором внешнем стеклопакете способствуют превосходной термоизоляции. Герметичность фасадной части осуществляется при помощи силиконовых высокотемпературных прокладок.

Регулировка температуры

Контроль за температурой осуществляется электронным регулятором с цифровым отображением и зодом. Чтобы быть готовым к непредвиденным ситуациям, печь оснащена запасным вторым зондом.

Система пароувлажнения

Пар выделяется при подаче воды на металлические элементы, нагреваемые потоком горячего воздуха. Длительность пароувлажнения программируется таймером.

Печь оснащена двумя циклами: хлебобулочный (с пароувлажнением) и кондитерский (без пароувлажнения). Система пароотвода интегрирована в раму двери.

Электронная панель управления

Новая панель PRO TOUCH (доп. опция):

- считывает и регулирует температуру выпечки, предварительного нагрева и время пароувлажнения.
- программирует до 30 рецептов, вводя время выпечки, продолжительность пароувлажнения и открытия заслонок
- выводит на экран номер рецепта
- настраивает рецепты