

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Астрахань +7 (851) 299-46-80
Барнаул +7 (385) 237-96-76
Белгород +7 (472) 220-58-80
Владимир +7 (492) 249-51-33
Волгоград +7 (844) 245-94-42
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75
Ижевск +7 (341) 220-90-75
Казань +7 (843) 207-19-05
Калининград +7 (401) 272-21-36
Кемерово +7 (384) 221-56-70
Киров +7 (833) 220-58-70
Краснодар +7 (861) 238-86-59
Красноярск +7 (391) 989-82-67

Курск +7 (471) 223-80-45
Липецк +7 (474) 220-01-75
Москва +7 (499) 404-24-72
Набережные Челны +7 (855) 291-01-32
Нижний Новгород +7 (831) 200-34-65
Новосибирск +7 (383) 235-95-48
Омск +7 (381) 299-16-70
Оренбург +7 (353) 248-64-35
Пермь +7 (342) 233-81-65
Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65
Рязань +7 (491) 277-61-95
Самара +7 (846) 219-28-25
Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09

Саратов +7 (845) 239-86-35
Смоленск +7 (481) 251-55-32
Ставрополь +7 (865) 257-76-63
Сургут +7 (346) 277-96-35
Тверь +7 (482) 239-50-56
Тула +7 (487) 244-05-30
Тюмень +7 (345) 256-94-75
Ульяновск +7 (842) 242-51-95
Уфа +7 (347) 258-82-65
Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Чебоксары +7 (835) 228-50-89
Челябинск +7 (351) 277-89-65
Ярославль +7 (485) 267-02-35

сайт: sktb-spu.pro-solution.ru | эл. почта: skb@pro-solution.ru

телефон: 8 800 511 88 70

Россия и другие страны ТС доставка в любой город

Шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ



КОМПЛЕКТ ЛАБОРАТОРНОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ (КОХП)

Назначение: для определения хлебопекарных свойств муки, контрольных анализов качества выпекаемых изделий, пробной выпечки хлебобулочных изделий для отработки технологических процессов.

Применение: в производственных лабораториях хлебозаводов, мелькомбинатов, предприятиях общепита, лабораториях Роспотребнадзора.

Комплект включает в себя расстойный и хлебопекарный шкафы.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования обеспечивает:

- установку и регулирование температуры;
- автоматический отсчет и индикацию заданных временных интервалов;
- равномерное распределение температуры в рабочей камере;
- сохранение параметров программы при выключении электропитания;
- цифровую индикацию текущей и заданной температуры;

- пароувлажнение хлебобулочных изделий
- визуальный контроль процесса без открывания дверей.

Особенности и преимущества:

КОХП выполнен из нержавеющей стали специальных сортов.

Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования обладает:

- минимальным временем выхода на рабочий режим;
- малым энергопотреблением;
- оптимальными весовыми характеристиками;
- простотой в эксплуатации (изделия оснащены проблемно-ориентированным контролером)
- высокой надежностью в работе:

— все ответственные элементы изготавливаются на высокопроизводительном импортном оборудовании с использованием импортных материалов и комплектующих

— 100% изделий проходят тестирование в течении 24 часов на заводской контрольно-испытательной станции.

Технические характеристики

	Характеристика	Значение
Объем, л		65

Характеристика	Значение
Рабочий диапазон температур, °C	+50/+300
Точность поддержания средней температуры от заданной по объему камеры, °C	±5
Максимальное отклонение температуры любой точки от средней, °C	±3
Диапазон задаваемого времени выпечки, мин	1...999
Точность отработки времени выпечки, %, не хуже	+2
Время разогрева незагруженного шкафа от 20 °C до температуры 200 °C, мин, не более	15
Разовая загрузка, тестовая заготовка для подового/формового хлеба, шт	1/2
Время непрерывной работы, час, не более	16
Количество водяного пара, вырабатываемого системой увлажнения рабочей камеры за 1 мин, г, не менее	25
Размеры рабочей камеры, мм, не менее: ширина × глубина × высота	520×356×350

Характеристика

Значение

Габаритные размеры, мм, не более: ширина x глубина x высота

820x650x562

Потребляемая мощность, кВт, не более

3,5

Масса, кг, не более:

52

Средний срок службы, лет, не менее

10

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Астрахань +7 (851) 299-46-80
Барнаул +7 (385) 237-96-76
Белгород +7 (472) 220-58-80
Владимир +7 (492) 249-51-33
Волгоград +7 (844) 245-94-42
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75
Ижевск +7 (341) 220-90-75
Казань +7 (843) 207-19-05
Калининград +7 (401) 272-21-36
Кемерово +7 (384) 221-56-70
Киров +7 (833) 220-58-70
Краснодар +7 (861) 238-86-59
Красноярск +7 (391) 989-82-67

Курск +7 (471) 223-80-45
Липецк +7 (474) 220-01-75
Москва +7 (499) 404-24-72
Набережные Челны +7 (855) 291-01-32
Нижний Новгород +7 (831) 200-34-65
Новосибирск +7 (383) 235-95-48
Омск +7 (381) 299-16-70
Оренбург +7 (353) 248-64-35
Пермь +7 (342) 233-81-65
Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65
Рязань +7 (491) 277-61-95
Самара +7 (846) 219-28-25
Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09

Саратов +7 (845) 239-86-35
Смоленск +7 (481) 251-55-32
Ставрополь +7 (865) 257-76-63
Сургут +7 (346) 277-96-35
Тверь +7 (482) 239-50-56
Тула +7 (487) 244-05-30
Тюмень +7 (345) 256-94-75
Ульяновск +7 (842) 242-51-95
Уфа +7 (347) 258-82-65
Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Чебоксары +7 (835) 228-50-89
Челябинск +7 (351) 277-89-65
Ярославль +7 (485) 267-02-35

сайт: sktb-spu.pro-solution.ru | эл. почта: skb@pro-solution.ru

телефон: 8 800 511 88 70

Россия и другие страны ТС доставка в любой город