



Horkovzdušná pekařská a cukrářská pec HP 5

Technická data:

Kapacita	5 zásuvů 400/600 mm
Pečicí prostor	1,2 m ²
Výška zásuvů	85 mm
Rozměry (š x v x h)	970 x 727 x 850 mm
Hmotnost	125 kg
Napájení	3N / 400 V / 50 Hz
Celkový / Topný příkon	13,8 kW / 13 kW
Jištění	25 A
Přípojka vody/odpad	G 3/4" / 40 mm
Pracovní teplota	30 - 280 °C



Kynárna HP 16 KN

Technická data:

Kapacita	16 zásuvů 400/600 mm
Pečicí prostor	1,84 m ²
Rozteče zásuvů	85 mm
Rozměry (š x v x h)	970 x 955 x 901 mm
Hmotnost	40 kg
Napájení	1N / 230V / 50Hz
Celkový / Tepelný příkon	2 kW / 2 kW
Jištění	16A
Přípojka vody / odpad	G 3/4"
Teplota	25-60°C



Horkovzdušná pekařská a cukrářská pec HP 8

Technická data:

Kapacita	8 zásuvů 400/600 mm
Pečicí prostor	1,92 m ²
Výška zásuvů	85 mm
Rozměry (š x v x h)	970 x 982 x 850 mm
Hmotnost	150 kg
Napájení	3N / 400 V / 50 Hz
Celkový / Topný příkon	20,8 kW / 20 kW
Jištění	32 A
Přípojka vody/odpad	G 3/4" / 40 mm
Pracovní teplota	30 - 280 °C



Kynárna HP 16 KN

Technická data:

Kapacita	16 zásuvů 400/600 mm
Pečicí prostor	1,84 m ²
Rozteče zásuvů	85 mm
Rozměry (š x v x h)	970 x 955 x 901 mm
Hmotnost	40 kg
Napájení	1N / 230V / 50Hz
Celkový / Tepelný příkon	2 kW / 2 kW
Jištění	16A
Přípojka vody / odpad	G 3/4"
Teplota	25-60°C



Automatický změkčovač SMK 5600

Technická data:

Kapacita	°dH x m3
Objem pryskyřice / spotřeba soli	5 litrů / 1 kg
Průtok	0,5 m3/hod
Rozměry/výška s ventilem	225x400/ 530 mm
Napojení vody	370 mm 1"
Napojení odpadu	400 mm 1/ 2"

Charakteristika pecí HP 5 a HP 8

Celkové provedení v nerezovém plechu. Elektronické mikropočítačové řízení. Digitální ovládání. Regulace intenzity vlhčení pečicího prostoru ve třech stupních. Systém intenzivního vlhčení. Hygienický pečicí prostor se zaoblenými vnitřními rohy. Rovnoměrnost pečení díky oboustranně se otáčejícímu ventilátoru. Dokonalé osvětlení pečicího prostoru halogenovými žárovkami. Dvojitě rozvrací dveřní sklo zamezující úniku tepla. Systém chlazení dveřního skla (HPS – heat protection system). Vyjímatelné těsnění dveří pro snadnou údržbu. Aretace dveří ve dvou polohách. Akustický signál ukončení doby pečení. Možnost integrované sprchy. Krytí IPX 5.

Charakteristika kynárny HP 16 KN

Tvoří sestavu s pekařskou a cukrářskou pecí HP5 nebo HP8. Ovládání celého stroje pomocí ovládacího panelu pece. Celoprosklené dvoukřídle dveře zaručují dokonalou vizuální kontrolu kynutí. Snadná údržba a nízké provozní náklady. Kapacita zařízení je 16 plechů 600x400 (cukrářské plechy) a 60 kg kynutých produktů.



retigo®

Model HP 5

- rychlá volba 12 nejčastěji užívaných programů Touch&Bake
- horký vzduch 30 - 280°C
- manuální vlhčení
- rozsah času 1 min. až 24 hod.
- možnost stálého osvětlení
- 100 programů s 5 podprogramy
- předvolba automatického spuštění stroje
- rychlé zchlazení pečicího prostoru
- Stand-by režim
- přehřev pečicího prostoru
- poloviční otáčky
- speciální program určený pro pečení zmražených produktů
- integrovaná sprcha

VOLITELNÉ:

- klapka pro odtah vlhkosti
- sestava s kynárnou Retigo

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7220061	Pec HP 5	400V	149.000,- Kč

Model HP 16 KN

- pouze v sestavě s HP 5 nebo HP 8
- ovládání z panelu pece
- automaticky řízené napouštění vody
- automatické udržování vlhkosti a teploty
- nastavení délky času kynutí
- celonerezové provedení

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7220062	Pec HP 5 s HP 16 KN	184.000,- Kč

retigo®

Model HP 8

- rychlá volba 12 nejčastěji užívaných programů Touch&Bake
- horký vzduch 30 - 280°C
- manuální vlhčení
- rozsah času 1 min. až 24 hod.
- možnost stálého osvětlení
- 100 programů s 5 podprogramy
- předvolba automatického spuštění stroje
- rychlé zchlazení pečicího prostoru
- Stand-by režim
- přehřev pečicího prostoru
- poloviční otáčky
- speciální program určený pro pečení zmražených produktů
- integrovaná sprcha

VOLITELNÉ:

- klapka pro odtah vlhkosti
- sestava s kynárnou Retigo

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7220063	Pec HP 8	400V	178.000,- Kč

Model HP 16 KN

- pouze v sestavě s HP 5 nebo HP 8
- ovládání z panelu pece
- automaticky řízené napouštění vody
- automatické udržování vlhkosti a teploty
- nastavení délky času kynutí
- celonerezové provedení

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7220064	Pec HP 8 s HP 16KN	213.000,- Kč

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7220004	B Změkčovač SMK 5600	13.000,- Kč



Přehledný ovládací panel zaručí pohodlné a jednoduché řízení chodu pekařské pece, popřípadě kynárny.

Výběr ze 3 režimů - horký vzduch a kombinace horkého vzduchu s párou ve třech stupních intenzity vlhčení vyhoví nárokům, které jsou kladené na jednotlivé druhy pekařských a cukrářských výrobků. Rovnoměrnost pečení je zaručena díky oboustranně se otáčejícímu ventilátoru.

Jednoduchý digitální displej - zobrazuje aktuální čas, teplotu a číslo použitého programu během přípravy výrobků. Také Vám pomůže při nastavení předvoleb, které si můžete v paměti pece uložit a přistě se vyhněte dalšímu nastavování programu a dosáhnete vždy shodné kvality produktu.

Touch&Bake - pod 12 tlačítek je možno libovolně uložit jednotlivé programy. Přehlednost tlačítek je umocněna tím, že ke každé peci je dodáno 24 variant nálepek s vyobrazením jednotlivých zastupců pro určitou skupinu pekařských a cukrářských výrobků. Tyto plátny můžete umístit na jednotlivá tlačítka.

Ovládání kynárny - kynárna, v sestavě s pecí Retigo HP5 nebo HP8, Vám urychlí a usnadní práci spojenou s přípravou těsta. Je ovládána pomocí 3 speciálních tlačítek umístěných na panelu Retigo pece. Takto budete mít pod kontrolou obsluhu obou zařízení najednou.

