

Автоматическая пекарня на основе подовых печей KUMKAYA



Ташкент, Узбекистан

Завод «KUMKAYA» (Стамбул, Турция) более 30 лет профессионально производит оборудование для хлебопекарен различной мощности и автоматизации более чем для 90 стран мира, представляет своим клиентам автоматическую пекарню на основе подовых печей, автоматической системой загрузки и выгрузки изделий, конвейерной системой подачи заготовок и отвода готовой продукции, которая позволяет увеличить производительность подовых печей до величин, сопоставимых с производительностью туннельных печей, при сохранении всех традиционных вкусовых качеств подового хлеба.

При высокой производительности 900 кг./час занимаемая площадь автоматической системы выпечки хлеба на основе трех шестиярусных подовых печей и автоматического загрузочно-разгрузочного устройства равна 67, 5 м2. , что является безусловно экономичным фактором для производителей хлебоизделий. Такая система в качестве энергоносителя потребляет 12-14 куб.м. газа или 21 л. Диз. Топлива., 12, 5 кВт электричества. Возможна комплектация 1-4 печами.

Подовые печи могут состоять из 4, 6 и 8 ярусов, поды которых являются каменными. На каждом ярусе можно запрограммировать свой режим пароувлажнения, температуру верха и низа в пекарной камере, время выпечки изделий. Немаловажным является конструкторское решение, позволяющее обслуживать одним автоматическим загрузочно-разгрузочным устройством до 3-х печей одновременно. Подовые печи фирмы Kumkaya позволяют выпекать ассортимент подовых сортов, включая тяжёлые ржаные хлеба, и получать продукт, возвращающий нас ко вкусу хлеба, выпеченного старинным способом в каменных печах.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Апсалбекова Алтынай

+90 212 855 54 48

Adnan Kahveci Mah. Harbiye
Cad. No: 17 Gurpinar-Istanbul/
TURKEY