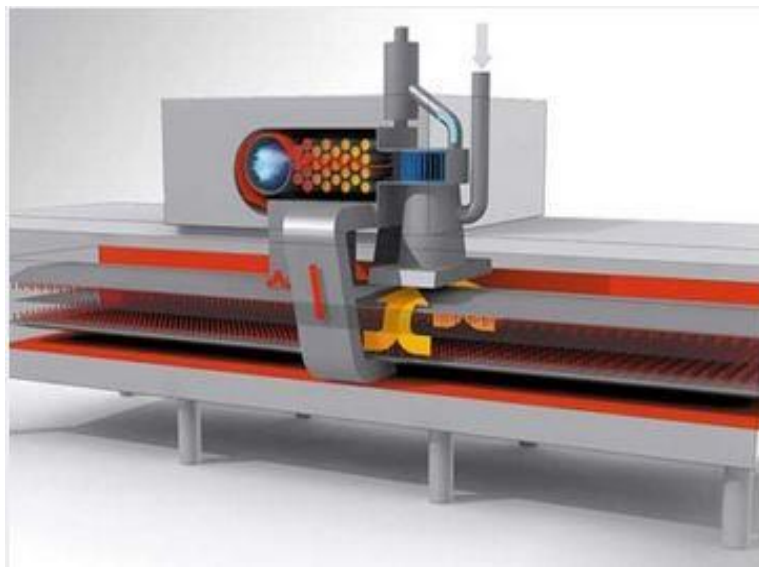


UNIVERZÁLNÍ & FLEXIBILNÍ KONCEPT

Všestranná flexibilní koncepce tunelové pece s nepřímým ohřevem je vhodným řešením pro většinu výrobků. Poskytuje optimální možnost rychlého a spolehlivého optimálního nastavení parametrů pečení individuálně pro každý výrobek. Pec má více pečných zón a skládá se z několika 2 m dlouhých sekcí. Pečicí pás lze zvolit libovolně tak, aby odpovídal požadavkům na proces výroby konkrétního výrobku.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Principem je nepřímé vhánění vzduchu, což je optimalizace známého principu konvekce. Teplo z plynového hořáku se předává vzduchu ve výměníku tepla nad pečicí komorou. Teplý vzduch v pečné komoře pece se nemísí se vzduchem ve spalovací komoře.



* Jedná se o protiklad k pecím s přímým ohřevem, kde spalovací vzduch cirkuluje v pečicí komoře.

HLAVNÍ PŘÍNOSY ŘEŠENÍ:

- ☑ Efektivní a rychlý přenos tepla
- ☑ Rovnoměrné zbarvení produktu a distribuce vlhkost při pečení
- ☑ Snadná intuitivní obsluha zařízení s možností rychlé změny parametrů procesu pečení a zajištění plnou opakovatelnosti procesů
- ☑ Hygienický design zařízení s velkými inspekčními poklopy a dvířkami pro čištění
- ☑ Unikátní systém sledování polohy a automatické vystředění pásu pece pro spolehlivou přepravu produktů
- ☑ Nízká a kompaktní konstrukce, snadný přístup dovnitř i zvenku
- ☑ K dispozici je speciální verze pece s využíváním spalovacího vzduchu pro dodatečný ohřev vzduchu v pečné komoře, čímž je zajištěno optimální využití energie.
- ☑ K dispozici jsou omyvatelné / USDA pece s požadovanou nerezovou ocelovou vanou uvnitř pece a se šikmým odtokovým dnem.

MOŽNOSTI POUŽITÍ PRO VÝROBKÝ:

- ☑ Sušenky
- ☑ Dorty
- ☑ Piškotový koláče
- ☑ Zapečené Müsli
- ☑ Koláče
- ☑ Pizzy
- ☑ Chlebové placky
- ☑ Makronky

