

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

«КОНТАКТ»

ИНН 1215013114 КПП 121501001

424026, Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола, ул. К. Маркса, 133

(8362) 68-86-71

E-mail: tnp@zavod-kontakt.ru

<http://www.mariholod.com>

№ 83 от 20.05.2026 г.

Уважаемые партнеры!

В ассортименте теплового оборудования MXM Kitchen представлено новое изделие:

Печь электрическая конвекционная ПКХ4-РИ с ручным (электромеханическим) управлением (Код 100190527)-

предназначена для приготовления продуктов питания в различных режимах («сухой» нагрев, нагрев с впрыском воды в духовку) , 4-х уровневые, без функции мойки, с реверсом, с инжекционным пароувлажнением, настольный вариант, с комплектом противней 420x290.

Печь относится к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначена для выпечки мелкоштучных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий, как свежих, так и замороженных, для запекания творожных блюд, разморозки и подогрева замороженных и охлажденных продуктов на противнях, гастроемкостях, листах для выпечки.

Печь используются на предприятиях общественного питания в качестве самостоятельного профессионального кухонного оборудования.



Розничная цена с НДС

ПКХ4-РИ -80600 руб

Технические особенности

- Тип парообразования -инжекционный
- Управление -механическое
- Открывание двери -сверху вниз
- Максимальная теплоизоляция камеры, гарантирующая минимальные теплотери, стабильную температуру приготовления и сохранение внешних поверхностей прохладными для безопасной и эффективной работы,
- Камера печи, дверь и лицевые элементы изготавливаются из нержавеющей стали AISI 304 и имеют скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены,
- Реверсивное вращение крыльчатки для лучшего пропекания продукции,
- Ручные режимы
Конвекция 0-270 °С
Конвекция с пароувлажнением 0-270 °С,
- Отвод избыточного пара естественным путём,
- Обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи (ручное управление),
- Подсветка камеры светодиодной лентой,
- Система защиты от перегрева,
- 4 противня 420x290 мм входят в комплект поставки,
- Печь подключается к водопроводу,
- Тип направляющих — съемные направляющие.

Дополнительные опции:

Подставка конвекционной печи ПКП4-8 под печи конвекц.хлебопекар. ПКХ4-РИ код 200405503

Основные параметры изделий

Наименование параметра	Величина параметра для модификации
	ПКХ4-РИ
1. Номинальное напряжение, В	230
2. Номинальный ток, А	14
3. Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,219
4. Род тока	однофазный, переменный с нейтралью 1/Н/РЕ АС 230В
5. Частота тока, Гц	50
6. Количество уровней направляющих в камере печи, шт.	4
7. Размер противня, мм	420x290x20
8. Площадь пода, м ²	0,48
9. Давление воды в системе водоснабжения, кПа (кгс/см ²)	300-600 (3-6) градус жесткости 1 - 3 °dH
10. Время разогрева пекарной камеры до рабочей температуры +240°C, мин, не более	10
11. Диапазон регулирования рабочей температуры пекарной камеры, °С, не более	(30÷270)±10
12. Температура срабатывания термоограничителя, °С	324
13. Расход электроэнергии для поддержания температуры пекарной камеры (240±4)°С в стационарном режиме при работе вхолостую, кВт*ч, не более	1,2
14. Количество терморегуляторов, шт.	1
15. Количество механических таймеров, шт.	1
16. Противни 420x290 мм в комплекте	4
17. Габаритные размеры изделия, мм: - длина; - ширина; - высота*	645 630 520
18. Масса изделия, кг, не более	55
19. Максимальная продуктовая нагрузка, кг	4x3,6кг=14,4 кг
Примечания	
1. * - возможность регулировки высоты с помощью опор;	
2. Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды - 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды - 45-80 %;	
3. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 4 мм.	

В ближайшее время подробнее Вы можете ознакомиться с предлагаемой продукцией на сайте MXM www.mariholid.com .

Дополнительную информацию Вы можете получить у менеджеров отдела продаж.

Надеемся на взаимовыгодное и долгосрочное сотрудничество.

