

# ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ



Эффективное оборудование  
для профессиональной кухни

# ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

для хлебобулочных изделий из теста,  
запеканок и замороженных  
полуфабрикатов



*Идеальное решение  
для Retail и HoReCa,  
для заведений формата  
«take away»*

**Печь электрическая конвекционная настольная ПКХ4-Р1**—  
профессиональное оборудование для предприятий общественного  
питания всех форматов.

- Инжекционное пароувлажнение
- Реверс
- Удобное механическое управление
- Два режима: «сухой» нагрев  
и нагрев с впрыском воды
- 4 уровня направляющих
- В комплекте 4 противня 420×290 мм



**Конвекционная печь** — востребованное оборудование для развития вашего  
бизнеса, безупречной репутации и гастрономического удовольствия гостей!



# ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА



## Режим «Конвекция»:

- Равномерная прожарка
- Золотистая хрустящая корочка
- Сокращение времени приготовления
- Экономия электроэнергии



## Режим «Конвекция с паром»:

- Имеет все преимущества конвекции плюс отсутствие растрескивания поверхности изделий, выпечка особых сортов хлеба.



## Реверсивное вращение вентилятора:

- Равномерное распределение горячего воздуха по всему объему
- Отсутствие «мертвых зон» и участков с перегревом
- Равномерное пропекание



## Смотровое окно и внутренняя подсветка камеры:

- Контроль за процессом приготовления



## Теплоизоляция камеры:

- Минимальные теплотери
- Стабильная температура внутри
- Безопасная температура внешних поверхностей



## Корпус, внутренняя камера и другие важные элементы печи выполнены из нержавеющей стали AISI 304:

- Гигиеничность
- Прочность
- Отсутствие коррозии



## Настольное исполнение:

- Компактность
- Мобильность
- Простота подключения



## Термостат:

- Защита от перегрева



## Съемные направляющие:

- Удобство чистки и обслуживания

## *Подключение к водопроводу:*

- Не требует ручной заливки воды.
- Подача пара осуществляется в ручном режиме при удержании кнопки «Пар» на лицевой панели.

# ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

Наименование параметра	Значение
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/N/PE AC 230В
5. Частота тока, Гц	50
6. Количество уровней направляющих в камере печи, шт	4
7. Размер противня, мм	420x290x20
8. Площадь пода, м <sup>2</sup>	0,48
9. Давление воды в системе водоснабжения, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )	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, °C, не более	(30÷270)±10
12. Температура срабатывания термоограничителя, °C	324
13. Расход электроэнергии для поддержания температуры пекарной камеры (240±4)°C 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 ножек.

2. Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды 20-25 °C и относительная влажность воздуха окружающей среды – 45-80 %.

3. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 4 мм.

## АО «Контакт»

424006, г. Йошкар-Ола,

ул. Карла Маркса, 133

+7 (8362) 68-86-71

[tnp@zavod-kontakt.ru](mailto:tnp@zavod-kontakt.ru)

[www.mariholod.com](http://www.mariholod.com)

