



ПЕЧИ ПОДОВЫЕ



Печи подовые секционные обеспечивают одновременную (во всех энергонезависимых секциях) выпечку различных ржано-пшеничных и пшеничных сортов хлеба, разных типов хлебобулочных и кондитерских изделий широкого ассортимента, а также изделий из слоеного теста. В печах ПХП-6,0-К-Э-К, ПХП-72-Э-П и ПХП-144-Э-П секции оснащены независимыми терморегуляторами и системой пароувлажнения с возможностью отключения верхних нагревателей. Нагревательные элементы расположены в подовых печах в верхней и нижней частях рабочей камеры. Такая конструкция печей способствует значительному сокращению затрат электроэнергии на выпечку.

Конструктивные особенности печей, обеспечивающие их экономичность, надежность и долговечность эксплуатации:

- под печи может быть выполнен из металла либо из керамического материала, позволяющего аккумулировать тепло;
- вытяжной зонд обеспечивает удаление продуктов сгорания из зоны выпечки;
- пароувлажнение позволяет распределить пар равномерно, в необходимом количестве на каждый ярус печи в зависимости от выпекаемой продукции;
- установка температурных и временных параметров в каждой камере производится при помощи электронного пульта управления;
- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания;
- автономная система отвода горячего воздуха.

Адрес завода-изготовителя: г. Харьков, ул. Котлова, 129
тел.: (057) 719-47-11(13), 775-80-50(60)
(050) 400-46-63, (067) 670-14-67
www.ross.com.ua
e-mail: info@ross.com.ua

Технические характеристики

ПХП-72-Э-П ПХП-144-Э-П

	ПХП-72-Э-П	ПХП-144-Э-П
Производительность за одну выпечку, шт	72	144
Диапазон регулирования, °С	от 120 до 300	от 120 до 300
Количество секций, шт	3	4
Количество противней, шт	6	8
Размеры противня:		
Длина, м	0,69	0,69
Ширина, м	0,47	0,68
Номинальная мощность, кВт	20	42
Габаритные размеры:		
Длина, м	1,14	1,95
Ширина, м	1,42	1,26
Высота, м	1,83	2,04
Масса, кг	460	800
Производительность, кг/смену (8 часовая рабочая смена):		
хлеб формовой 0,75 кг	378	756
батон 0,4 кг	168	717
булочки 0,1 кг	420	896



ПХП-6,0-К-Э-К

	ПХП-6,0-К-Э-К
Производительность за одну выпечку, шт	24
Диапазон регулирования, °С	от 120 до 300
Количество секций, шт	1
Количество противней, шт	2
Размеры противня, м	0,69x0,47
Максимальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Габаритные размеры:	
Длина, м	1,115
Ширина, м	1,42
Высота, м	0,524
Масса, кг	120
Производительность, кг/смену (8 часовая рабочая смена):	
хлеб формовой 0,75 кг	126
батон 0,4 кг	28
булочки 0,1 кг	35

Фирменные магазины "РОСС":

г. Харьков, ул. Котлова, 129
Тел.: (057) 719-47-11(13), 775-80-50(60)
г. Винница, пер. Железнодорожный, 7/9
Тел.: (0432) 55-61-06, (066) 618-68-76
г. Днепрпетровск, пр-т Газеты "Правда", 29, к.109а
Тел.: (050) 956-85-08, (056) 794-69-10
г. Запорожье, пр-т Ленина, 104
Тел.: (061) 78-75-735, 289-27-87, (050) 302-72-93
г. Луганск, ул. Оборонная, 101в
Тел.: (0642) 50-02-10, (095) 881-30-31

г. Луцк, пр-т Соборности, 14А
Тел.: (0332) 78-96-63, (099) 01-98-197
г. Львов, ул. Промышленная, 50/52
Тел.: (032) 242-09-70, (067) 802-86-23

Филиал "РОСС" в России:

г. Белгород, ул. Коммунальная, 2
Тел.: 007 (4722) 56-91-09, 58-08-05

Представительства "РОСС":

г. Донецк ООО «РОСС-Донецк»
бул. Шевченко, 133
Тел.: (062)349-20-93, 349-20-94, (050) 80-20-900

г. Киев ООО «РОСС КИЕВ»

ул. Новокозантиновская, 4А
Тел.: (044) 501-11-39
г. Одесса ЧП «Лушев»
ул. Косвенная 13, ТП «Староконный» ДП-91, ДП-49, ЦП-25, ЦП69
Тел.: (048)784-03-96, 743-94-93, 788-04-64, 788-04-24,
ул.М.Жукова,14-б, р-к «Селянка», маг. №36П
Рынок "Ангелика" «У двух столбов», маг. №17,39
Тел.: 701-33-10, 734-09-23
г. Хмельницкий ООО «РОСС Подолье»
ул. Тернопольская, 15/1
Тел.: (0382) 670-712, 670-713