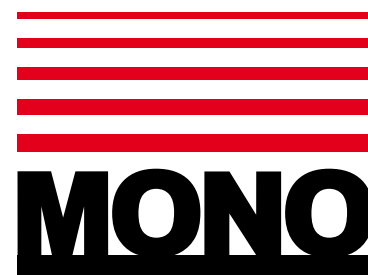


# Конвекционная печь BX Classic с 6 -ю противнями

Дополнение к знаменитой серии  
печей BX от компании MONO



Инновационное  
оборудование для  
традиционной  
выпечки

Новая конвекционная печь с 6-ю противнями BX Classic компании MONO Equipment с прекрасным в своей простоте дизайном была разработана с учетом отзывов клиентов, которые выражают потребность в небольшом увеличении вместимости печи по сравнению с нашей стандартной модели с 4/5-ю противнями, но не имеют возможности разместить у себя нашу большую модель с 10-ю противнями.

Конвекционная печь BX Classic с 6-ю противнями, оснащенная нашим простым светодиодным контроллером, обеспечивает часто бывающий необходимым производственный резерв для выпечки без необходимости расходования ценного пространства и является отличным решением для пекарен, предприятий по продаже готовых блюд на вынос, ресторанов, магазинов розничной торговли и отелей. Мощный интегрированный вентилятор обеспечивает равномерное, аккуратное и стабильное выпекание.



## особенностей конвекционной печи BX Classic

- Большая вместимость - 7 противней, 40 x 60 см  
Простой, интуитивный светодиодный контроллер для управления ключевыми параметрами, включая температуру, время, пар, увлажнитель и номер программы
- Память на 10 программ выпечки с мгновенным запуском нажатием кнопки При включении функции предварительного разогрева температура в печи поднимается выше температуры выпекания, что компенсирует потерю тепла при загрузке печи
- Режим ожидания с регулируемой продолжительностью в диапазоне 0-60 минут, по истечении которого печь возвращается в предварительно запрограммированной оптимальной температуре  
Функция задержки включения вентилятора после подачи пара
- Функция автоматического отключения по истечении 8 часов отключает печь через 8 часов, если она включена 7 преимуществ конвекционной печи BX Classic
- Конструкция из гигиенической нержавеющей стали для быстрой и простой очистки
- Односоставные уплотнения двери с вулканизированными кромками для обеспечения устойчивости к высокой температуре и пару в камере печи
- Жесткие облицованные фольгой панели с закрытыми лентой стыками для предотвращения утечки тепла и его максимального удержания
- Возможность установки парогенератора/увлажнителя  
Дверь с двойной рамой для снижения температуры наружной части
- Возможность установки в стойку при необходимости, чтобы повысить производительность в будущем
- Питание от одно- или трехфазной сети



## Технические характеристики

Конвекционная печь VX Classic с 6-ю противнями	FG138
Размер противня (мм)	40 x 60 см
Кол-во противней	6
Расстояние между противнями (мм)	80
Высота (мм)	655
Высота на основании (мм)	1 255
Ширина (мм)	780
Глубина при закрытой двери	1 109
Вес (кг), прибл.	
Полная потребляемая мощность (кВт)	10
Этажерочный тип	Да
Ориентация	Портрет
Контроллер	Классический светодиод
Открывание двери	Влево или вправо
Приготовление на пару	Опция
<b>Электропитание – Великобритания</b>	
Питание от 3-фазной сети	415 В, 3 фазы + N + E, 50 Гц, 14 А на фазу
Питание от однофазной сети	240 В, 50 Гц, 45 А

## Аксессуары



Конденсатор для воды системы удаления накипи



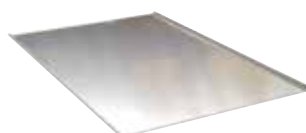
Панель воздушного



Воздушный конденсатор с подвесной вытяжкой



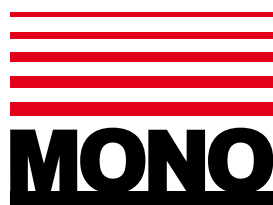
Лотки для багетов с желобками



Лотки



Подложки для выпекания



### MONO Equipment

Queensway, Swansea West Industrial Park,  
Swansea SA5 4EB, United Kingdom

Тел: +44 (0)1792 561 234 (коммутатор)

Тел: +44 (0)1792 564 000 (продажи в Великобритании)

Тел: +44 (0)1792 564 004 (международные продажи)

Тел: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (запчасти)

Факс: +44 (0)1792 561 016

Эл. почта: [sales@monoequip.com](mailto:sales@monoequip.com)

Web: [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)



FM12346

EMS 595394

компании IBOoC



Дух совершенства