

## Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Печь хлебопекарная Проммаш МХП-100

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-khlebopekarnye/\\_100-2132472355](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-khlebopekarnye/_100-2132472355)



### Описание

Хлебопекарная печь **Проммаш МХП-100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель состоит из пекарного и расстойного шкафов, оснащена системой пароувлажнения и регулируемыми по высоте опорами.

Формы для выпечки хлеба в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

### **Особенности:**

- Пекарный шкаф (верхний):
  - Теплоизолированная жарочная камера
  - 2 нижних + 2 верхних ТЭНа
  - Емкость для воды, которая заливается через штуцер соединения с водопроводной магистралью
  - Внутреннее освещение
  - 2 противня для установки форм с тестом
  - 1 дверца с тонированным жаропрочным стеклом
- Расстойный шкаф (нижний):
  - Камера с электронагревателем, накрытым подовым листом

- Емкость для заполнения водой
- 2 решетки-поддона для установки форм с тестом
- 3-х позиционная регулировка температуры
- 2 дверцы

### **Дополнительные характеристики:**

- Объем камеры:
  - Пекарный шкаф: 0,13 м<sup>3</sup>
  - Расстойный шкаф: 0,26 м<sup>3</sup>
- Размеры камеры:
  - Пекарный шкаф: 690x545x330 мм
  - Расстойный шкаф: 860x640x470 мм
- Время разогрева воздуха:
  - В пекарной камере до 260 °С: 30 мин.
  - В расстойной камере: до 60 °С: 20 мин.
- Время выпечки хлеба: 50 мин.
- Размеры противня: 680x500 мм
- Мощность:
  - Пекарный шкаф: 5 кВт
  - Расстойный шкаф: 1,25 кВт
- Вместимость хлебоформ №7:
  - Пекарный шкаф: 10
  - Расстойный шкаф: 2x10

### **Характеристики**

Мощность	6.25 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	830 мм
Высота	1300 мм
Вес (без упаковки)	140 кг
Страна производства	Россия
Подключение	220 В, 380 В
Формат емкостей	хлебная форма №7
Парогенератор	Да
Бренд	Проммаш