

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-9
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru



**Технические характеристики
на печи
BPS -14E, BQ-5E,
BQ-10E, BQ-5G, BQ-10G
бренда Danler**

Danler

BQ-5

Печи конвекционные
(электрическая и
газовая)



Данные конвекционные печи позволяют выпекать различные хлебобулочные и кондитерские изделия в малых и средних пекарнях, кондитерских цехах, ресторанах и торговых центрах.

Электрическое и газовое исполнение. Быстрое и равномерное выпекание продукции. Максимальный размер противня: 400 x 600мм. Пароувлажнение. Система принудительной циркуляции воздуха. Экономный расход электроэнергии. Материал корпуса печи – нержавеющая сталь. Простота и надежность.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для высококачественного выпекания изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста: батончиков, булочек, хлеба, замороженных полуфабрикатов, слоеных и кондитерских изделий и многих других видов продукции.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность, благодаря большому расстоянию между противнями — 110 мм.



Высокая мощность печей и максимальная температура нагрева 300 °С.



Точность настроенной и фактической температур благодаря цифровому реле, задающему нагрев печи, и независимому цифровому термометру.



Высокая энергоэффективность за счет повышенной тепловой изоляции печи, благодаря металлу и утеплителю повышенной толщины.



Быстрое и равномерное выпекание обеспечивается автоматической системой принудительной циркуляции воздуха.



Продуманная система циркуляции воздуха позволит выпекать даже составы с низкой вязкостью без потери их формы.



Система парообразования и пароудаления помогает точно соблюдать требования технологического процесса. Продукция получается не пересушенной.



Система пароувлажнения, подает на выпечку мелкодисперсный пар, а не брызги воды. Изделия получаются с хрустящей корочкой, глянцевые и объемные.



Модульная электромеханическая панель управления для простоты управления, повышения надежности и ремонтпригодности.



Термостойкое ударопрочное прозрачное стекло двери позволяет наблюдать за процессом выпекания и снижать риск ожога оператора или разрушения.



Убранная внутрь система освещения рабочей камеры, что предотвращает попадание влаги на плафон лампочки при пароувлажнении.



Возможность настройки отключения печи при открывании двери для удобства и безопасности эксплуатации.



Звуковой и световой индикатор окончания времени работы.



Корпус печей выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечит сохранение презентабельного внешнего вида, простоту уборки и предотвращает коррозию.



Печи оборудованы транспортировочными колесами с фиксаторами для обеспечения мобильности и жесткости установки.



Печи надежны, удобны в эксплуатации и техническом обслуживании. Рассчитаны на промышленный формат работы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип печи	Danler BQ-5 (электрическая)	Danler BQ-5 (газовая)
Производительность, кг/час	20	
Диапазон рабочей температуры, °С	0-300	
Максимальный размер противня, мм	400 x 600	
Количество противней, шт	5	
Пароувлажнение	Есть	
Панель управления	Электромеханическая	
Напряжение сети (электр./газ), В	380	220
Мощность (электр./газ), кВт	9,0	0,65
Масса, кг	175	230
Габариты ШxГxВ, мм	900x1270x770	900x1320x940

ОПЦИИ



Цифровая панель управления

Облегчает эксплуатацию оборудования, позволяя программировать и сохранять в системе различные режимы выпечки.

Danler BQ-10

Печи конвекционные (электрическая и газовая)



Данные конвекционные печи позволяют выпекать различные хлебобулочные и кондитерские изделия в малых и средних пекарнях, кондитерских цехах, ресторанах и торговых центрах.

Электрическое и газовое исполнение. Быстрое и равномерное выпекание продукции. Максимальный размер противня: 400 x 600 мм. Пароувлажнение. Система принудительной циркуляции воздуха. Экономный расход электроэнергии. Материал корпуса печи – нержавеющая сталь. Простота и надежность.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для высококачественного выпекания изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста: батонов, булочек, хлеба, замороженных полуфабрикатов, слоеных и кондитерских изделий и многих других видов продукции.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность, благодаря большому расстоянию между противнями — 110 мм.



Высокая мощность печей и максимальная температура нагрева 300 °С.



Точность настроенной и фактической температур благодаря цифровому реле, задающему нагрев печи, и независимому цифровому термометру.



Высокая энергоэффективность за счет повышенной тепловой изоляции печи, благодаря металлу и утеплителю повышенной толщины.



Быстрое и равномерное выпекание обеспечивается автоматической системой принудительной циркуляции воздуха.



Продуманная система циркуляции воздуха позволит выпекать даже составы с низкой вязкостью без потери их формы.



Система парообразования и пароудаления помогает точно соблюдать требования технологического процесса. Продукция получается не пересушенной.



Система пароувлажнения, подает на выпечку мелкодисперсный пар, а не брызги воды. Изделия получаются с хрустящей корочкой, глянцевые и объемные.



Модульная электромеханическая панель управления для простоты управления, повышения надежности и ремонтпригодности.



Термостойкое ударопрочное прозрачное стекло двери позволяет наблюдать за процессом выпекания и снижать риск ожога оператора или разрушения.



Убранная внутрь система освещения рабочей камеры, что предотвращает попадание влаги на плафон лампочки при пароувлажнении.



Возможность настройки отключения печи при открывании двери для удобства и безопасности эксплуатации.



Звуковой и световой индикатор окончания времени работы.



Корпус печей выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечит сохранение презентабельного внешнего вида, простоту уборки и предотвращает коррозию.



Печи оборудованы транспортировочными колесами с фиксаторами для обеспечения мобильности и жесткости установки.



Печи надежны, удобны в эксплуатации и техническом обслуживании. Рассчитаны на промышленный формат работы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип печи	Danler BQ-10 (электрическая)	Danler BQ-10 (газовая)
Производительность, кг/час	40	
Диапазон рабочей температуры, °С	0-300	
Максимальный размер противня, мм	400x600	
Количество противней, шт	10	
Наличие системы пароувлажнения	Есть	
Панель управления	Электромеханическая	
Напряжение сети (электр./газ), В	380	220
Мощность (электр./газ), кВт	14,5	1,3
Масса, кг	284	350
Габариты ШxГxВ, мм	960x1205x1475	910x1380x1640

ОПЦИИ



Цифровая панель управления

Облегчает эксплуатацию оборудования, позволяя программировать и сохранять в системе различные режимы выпечки.

Danler BPS - 14E

Печь для пиццы Danler
(электрическая)



Печь проста в эксплуатации и может обслуживаться одним рабочим-пекарем. В оборудовании предусмотрена система независимого регулирования нагрева нижней и верхней групп нагревательных элементов. Также пекарная камера освещена и имеет стеклянные двери из жаростойкого стекла, что помогает следить за процессом выпекания. Печь изготовлена из нержавеющей пищевой стали и оснащена удобной системой управления. Это обеспечивает долгосрочную службу и минимальное техническое обслуживание оборудования.

Более того, в конструкции печи предусмотрены:

- индикация режимов включения/выключения нагрева;
- автоматическое поддержание в пекарной камере температур нагрева и выпечки, заданных программой.

НАЗНАЧЕНИЕ

Печь Danler BPS-14 предназначена для приготовления пиццы, кондитерских изделий, блюд из мяса, рыбы, овощей. Применяется на предприятиях кондитерской, хлебопекарной промышленности, в малых пекарнях и предприятиях общественного питания (пиццериях, пекарнях, кафе, фастфудах, тракториях).

ОСОБЕННОСТИ

- Диаметр пиццы 30 см.
- Каменный под.
- Дверь печи изготовлена из высокопрочного стекла и позволяет наблюдать за процессом приготовления блюда.
- Корпус печи выполнен из нержавеющей стали.
- Пекарная камера оснащена внутренней подсветкой.
- Между самой печью и блоком управления есть повышенная степень термоизоляции, которая позволяет поддерживать температуру в приборном отсеке +80 °С. Приборный отсек, находящийся непосредственно в корпусе печи, часто становится причиной поломок (выходы из строя термостатов, переключателей).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип печи	для пиццы
Энергоноситель	электричество
Тип открывания	откидной
Количество независимых ярусов (пекарных камер)	1
Температура, °С	до 450
Панель управления	электромеханическая
Пароувлажнение	нет
Количество загружаемых противней, шт	2 (600x400 мм)
Количество уровней в рабочей камеры, шт	1
Количество приготавливаемой пиццы, шт	4
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры	нержавеющая сталь
Материал пода	камень
Габариты ШxГxВ, мм	968x875x440
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	4,8
Вес, кг	65
Гарантия, мес	12

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому бренд сохраняет за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-9
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-60
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru