

Печи конвейерные

SEN 1501, SEN 1601, SEN 1701, SEN 2001,
SF 0800 LS, SF 1300 L, SF 1300 LD, SF 1900 L,
SF 800.52, SF 800.52 LD, SG 2500 L, SG 2500 XL

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sve@nt-rt.ru || сайт: <https://senoven.nt-rt.ru/>

SEN 1501 Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SEN 1501 предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SEN 1501 позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты. Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 450 мм

Длина конвейерной ленты: 1500 мм

Подключение: 380 В

Мощность: 4-5 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 1555x915x450 мм

Вес: 135 кг

SEN 1601 Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SEN 1601 предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SEN 1601 позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты. Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 520 мм

Длина конвейерной ленты: 1600 мм

Подключение: 380 В

Мощность: 7-8 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 1555x995x450 мм

Вес: 136 кг

SEN 1701 Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SEN 1701 предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SEN 1701 позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты. Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 650 мм

Длина конвейерной ленты: 1700 мм

Подключение: 380 В

Мощность: 10 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 1780x1090x570 мм

Вес: 205 кг

SEN 2001 Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SEN 2001 предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SEN 2001 позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты. Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 850 мм

Длина конвейерной ленты: 2000 мм

Подключение: 380 В

Мощность: 13 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 2000x1415x755 мм

Вес: 320 кг

SF 1300 L Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SF 1300 L предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SF 1300 L позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты.

Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 520 мм

Длина конвейерной ленты: 2400 мм

Подключение: 380 В - 50 Hz

Мощность: 7-8 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 C

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 2400x1232x925 мм

Вес: 282 кг

SF 1300 LD Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SF 1300 LD предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SF 1300 LD позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты.

Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 245 + 245 мм

Длина конвейерной ленты: 2400 мм

Подключение: 380 В - 50 Hz

Мощность: 7-8 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 C

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 2400x1232x1020 мм

Вес: 310 кг

SF 800-52 Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SF 800-52 предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SF 800-52 позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты.

Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 520 мм

Длина конвейерной ленты: 1850 мм

Подключение: 380 В - 50 Hz

Мощность: 5 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 1850x1232x925 мм

Вес: 250 кг

SF 800-52 LD Конвейерная печь



Электрическая конвейерная печь SENOVEN SF 800-52 LD предназначена для приготовления пиццы и другой выпечки. Конвекционный нагрев камеры печи обеспечивает равномерное приготовление продукта. Печь оснащена электронной панелью управления. Конвейерная пицце-печь SENOVEN SF 800-52 LD позволяет приготовить сразу несколько пицц за короткий промежуток времени, экономя тем самым электроэнергию, трудо- и времязатраты.

Гарантия 2 года

Ширина конвейерной ленты: 520 мм

Длина конвейерной ленты: 1850 мм

Подключение: 380 В - 50 Hz

Мощность: 5 кВт

Панель управления: электронная

Температурный режим: max t=+320 С

Материал корпуса: нержавеющая сталь

Размер: 1850x1232x925 мм

Вес: 310 кг

SG 2500 L Конвейерная печь Газовая



Микропроцессорным управлением, программируемые системы приготовления пищи и запоминание функция обеспечивает клиентам удобство использования. С горячего воздуха, печи на изделие путем устранения холодной воздушной завесы обеспечивает ориентированный на продукты однородной приготовления пищи. Природный газ доступных моделей.

Общие технические условия

- Быстрый переход между приготовления шт. / час по сравнению с другими типами высокой эффективности печей.
- Микропроцессорное (PLC)-контролируемых программирования
- Программа хранения, программа дает возможность не ручной работы
- Полный корпус из нержавеющей стали
- Низкое энергопотребление и продукт ориентированной системы обеспечивает равномерное приготовление пищи приготовление
- LCD сенсорный экран для удобного использования
- 100 не ручной работы программы учета и возможности программы
- 1 мин и 60 мин приготовления промежутков времени
- Быстрое и эффективное с времени на восстановление.
- Низкое потребление энергии.
- Расход газа LPG: 7,9 куб.м/ч.
- Ширина конвейерной ленты: 770 мм
- Длина конвейерной ленты: 2500 мм
- Подключение: газ
- Панель управления: электронная
- Температурный режим: max t=+320 C
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Размер: 3130x120x130 мм
- Вес: 900 кг

Печь туннельная SF - 1900 L

Печи туннельные по лавашу SF-1900 L, 450-650 шт/час, полезная длина — 1925 мм, ширина — 520 мм.

Хлебопекарные туннельные печи - это печи с несколько высококачественных камер-печей, в середине которых свое движение начинают стальные листы вместе с душистой выпечкой. Отдельно регулируется температура воздуха в каждой камере, благодаря чему выпечка не только равномерно запекается, но получает румяную корочку.

Хлебопекарные туннельные печи чаще всего насчитывают три-шесть камер. Но количество камер варьируется в зависимости от типа выпекаемой продукции, а также поставленных требований к самому оборудованию. Теном нагревается в печах воздух, что говорит о том, что эти печи только электрические.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sve@nt-rt.ru || сайт: <https://senoven.nt-rt.ru/>