

ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ

СЕРИЯ E



Многофункциональные электрические подовые печи, доступные в разных моделях от 2 до 6 противней 600x400 мм на каждом уровне, возможность установки до 5 камер. Печи Apach Bakery Line серии E – компактное решение с увеличенной производительностью. При оснащении встроенными погрузчиками эти печи позволяют добиться производительности уровня больших подовых печей!

3 ВИДА ПЕКАРНЫХ КАМЕР

ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ПОД С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (РА)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

КОНДИТЕРСКИЙ ПОД БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА(PS)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

ПОД ДЛЯ ПИЦЦЫ (PZ)

С усиленными электрическими нагревательными элементами (нагрев до 400°C), дверцы из нержавеющей стали со смотровым окошком






СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Цифровая панель управления
- ◆ 30 программ в памяти
- ◆ Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- ◆ 3 зоны нагрева с отдельной регулировкой % ВЕРХ -% НИЗ -% ФРОНТ
- ◆ Застекленная дверь для кондитерской и хлебопекарной версий
- ◆ Дверь из нержавеющей стали, оборудованная 1 или 2 смотровыми окнами для версии для пиццы
- ◆ Основание из цементного агломерата высотой 20 мм с металлическим каркасом
- ◆ Жаропрочное основание подов
- ◆ Отделка наружной и передней части печи из нержавеющей стали
- ◆ Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- ◆ Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Традиционная цифровая панель управления с 2 температурами (верх / низ)
- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- ◆ Подставки на колесах из нержавеющей стали различной высоты, с направляющими или без
- ◆ Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него (1 + 1 кВт) на колесах
- ◆ Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- ◆ Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки
- ◆ Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором

ТИПОРАЗМЕРЫ ПЕКАРНЫХ КАМЕР СЕРИИ E

ПЕКАРНАЯ КАМЕРА	Расположение листов 40x60 см	Вес кг	Внутренние габариты			Внешние габариты			Пар	Электрическая мощность	
			Длина мм	Ширина мм	Высота мм	Длина мм	Ширина мм	Высота мм		A* кВт	B** кВт/ч
E218 PA		150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1 (2,5)
E224 PA		170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1 (2,5)
E218 PS		125	680	950	180	1040	1155+80	330	✗	4,1	2,1
E224 PS		145	680	950	240	1040	1155+80	390	✗	4,1	2,1
E218 PZ	4-6 пицц Ø 28-30	145	680	950	180	1040	1200+80	330	✗	5,9	3,5
E2L18 PA		165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L24 PA		185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L18 PS		140	950	850	180	1310	1055+80	330	✗	5,4	2,8
E2L24 PS		160	950	850	240	1310	1055+80	390	✗	5,4	2,8
E2L18 PZ	6 пицц Ø 28-30	160	950	850	180	1310	1100+80	330	✗	7,9	4,7
E4L18 PA		240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L24 PA		270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L18 PS		215	1420	850	180	1780	1055+80	330	✗	7,9	4,1
E4L24 PS		245	1420	850	240	1780	1055+80	390	✗	7,9	4,1
E4L18 PZ	8-10 пицц Ø 28-30	245	1420	850	180	1780	1000+80	330	✗	11,1	6,7
E418 PA		220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8 (5,6)
E424 PA		250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8 (5,6)
E418 PS		195	950	1350	180	1310	1555+80	330	✗	7,5	3,8
E424 PS		225	950	1350	240	1310	1555+80	390	✗	7,5	3,8
E618 PA		325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7 (6,6)
E624 PA		365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7 (6,6)
E618 PS		300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✗	11,1	5,7
E624 PS		340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✗	11,1	5,7

*A = Установленная мощность
**B = Средний расход (при работающем парогенераторе)

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА РАССТОЙКЕ

Модель	Размер пода мм	Панель управления	Габариты, мм			Вес кг	Мощность кВт
			Длина мм	Ширина мм	Высота мм		
E2K1P DP	600x800	Цифровая	1040	1235	1755	520	12,5
E2K2P DP		Цифровая			2120	635	17,5
E2K3P DP		Цифровая			2510	805	22,5
E2K4P DP		Цифровая			2180	635	17,5
E2K5P DP		Цифровая			2450	765	22,5
E2LK2P DP	800x600	Цифровая	1310	1135	2120	695	20,9
E2LK3P DP		Цифровая			2510	880	27,7
E2LK4P DP		Цифровая			2180	735	21,4
E2LK5P DP		Цифровая			2450	840	27,7
E2LK6P DP		Цифровая			2300	770	21,4
E4K2P DP	800x1200	Цифровая	1310	1635	2120	915	30,4
E4K3P DP		Цифровая			2510	1165	39,7
E4K4P DP		Цифровая			2180	945	30,4
E4K5P DP		Цифровая			2450	1135	39,7
E4LK1P DP	1200x800	Цифровая	1780	1135	1940	735	21,9
E4LK2P DP		Цифровая			2120	955	31,6
E4LK3P DP		Цифровая			2510	1225	41,3
E4LK7P DP		Цифровая			2240	1015	31,6
E6K6P DP	1400x1200	Цифровая	1780	1635	2315	1385	41,2

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА ПОДСТАВКЕ								
Модель		Размер пода мм	Панель управления	Габариты			Вес кг	Мощность кВт
Подставка без направляющих	Подставка с направляющими			Длина мм	Ширина мм	Высота мм		
E2K1L DP	E2K1S DP	600x800	Цифровая	1040	1235	1735	425	10,5
E2K2L DP	E2K2S DP		Цифровая			2120	575	15,5
E2K2L EMP	E2K2S EMP		Электромеханическая			2120	575	15,5
E2K3L DP	E2K3S DP		Цифровая			2355	725	20,5
E2K4L DP	E2K4S DP		Цифровая			2225	595	15,5
E2K6L DP	E2K6S DP		Цифровая			2145	635	15,5
E2LK1L DP	E2LK1S DP	800x600	Цифровая	1310	1135	2035	485	13,1
E2LK2L DP	E2LK2S DP		Цифровая			2165	620	18,9
E2LK2L EMP	E2LK2S EMP		Электромеханическая			2165	620	18,9
E2LK3L DP	E2LK3S DP		Цифровая			2355	785	25,7
E2LK4L DP	E2LK4S DP		Цифровая			2225	640	18,9
E2LK6L DP	E2LK6S DP		Цифровая			2145	620	18,9
E4K2L DP	E4K2S DP	800x1200	Цифровая	1310	1635	2165	810	28,4
E4K3L DP	E4K3S DP		Цифровая			2555	1060	37,7
E4K4L DP	E4K4S DP		Цифровая			2225	840	28,4
E4K6L DP	E4K6S DP		Цифровая			2145	900	28,4
E4K8L DP	E4K8S DP		Цифровая			2415	960	47,0
E4LK2L DP	E4LK2S DP	1200x800	Цифровая	1780	1135	2165	870	29,6
E4LK2L EMP	E4LK2S EMP		Электромеханическая			2165	870	29,6
E4LK3L DP	E4LK3S DP		Цифровая			2355	1110	39,3
E4LK4L DP	E4LK4S DP		Цифровая			2225	900	29,6
E4LK6L DP	E4LK6S DP		Цифровая			2145	960	29,6
E6K2L DP	E6K2S DP	1400x1200	Цифровая	1780	1635	2165	1135	39,2
E6K5L DP	E6K5S DP		Цифровая			2295	1440	52,1
E6K6L EMP	E6K6S EMP		Электромеханическая			2245	1235	39,2
E6K8L DP	E6K8S DP		Цифровая			2415	1755	64,5

Комплектация печей серии E	Обозначение
K1	2 пода 180 мм
K2	3 пода 180 мм
K3	3 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K4	2 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K5	4 пода 180 мм
K6	3 пода 240 мм
K7	1 под 180 мм + 2 пода 240 мм
K8	5 подов 180 мм
L	Подставка без направляющих
S	Подставка с направляющими
P	Расстоечный шкаф

MODULAR DECK OVENS

E SERIES



Multi-purpose electric modular deck ovens available in different models from 2 to 6 trays 400x600 mm each deck, possibility of laying till 5 chambers.

Apach Bakery Line E series ovens are a compact solution with increased productivity. If equipped with integrated loaders, they will become real deck ovens where baking artisan bread without any compromise!

3 KIND OF BAKING CHAMBERS

BAKERY DECK COMPLETE WITH BUILT-IN STEAM GENERATOR (PA)

Glazed doors opening upwards, agglomerate stone

PASTRY DECK WITHOUT STEAM GENERATOR (PS)

Glazed doors opening upwards, agglomerate stone

PIZZA DECK (PZ)






Equipped with powered electric heating elements (0-400°C) ideal for short non stop pizza baking cycles stainless steel doors with porthole and refractory baking soles for pizza

STANDART EQUIPMENT

- ◆ Digital control panel
- ◆ 30 programmable settings
- ◆ Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs
- ◆ 3 power zones display % CEILING -% FLOOR -% FRONT
- ◆ Glazed door opening upwards sliding up into the chamber (standard PA / PS) or, alternatively
- ◆ Stainless steel door (equipped with 1 or 2 portholes) opening downwards (standard PZ - optional PA / PS)
- ◆ Bread (PA) and pastry (PS) chambers equipped with 20 mm high cement agglomerate baking soles (with metal frame) granting an excellent heat transmission both for direct baking on soles and for baking on trays
- ◆ Pizza (PZ) chambers are equipped with specific refractory soles for pizza baking
- ◆ Stainless steel exterior and front part
- ◆ High efficiency thermal insulation thanks to compressed rockwool panels
- ◆ Required: two insulation modules as the upper and the bottom part of the oven

OPTIONS / ACCESSORIES

- ◆ Traditional digital control panel showing 2 temperatures (ceiling / floor)
- ◆ Electromechanical control panel
- ◆ Rear electric / hydraulic connection kit with electric box
- ◆ Stainless steel supports on castors, available in different heights, with or without tray-holder
- ◆ Stainless steel provers with or without steam generator (1+1 kW) on castors
- ◆ Loading setters for stone baking and shovels (wooden or metal) for manual loading/unloading
- ◆ Full-deck integrated loader for non stop artisan baking cycles
- ◆ Stainless steel hood, also available with extractor and steam condenser

E SERIES BAKING CHAMBER DIMENSIONS											
BAKING CHAMBER	Trays capacity 40x60 cm	Weight kg	Deck dimensions			Outer dimensions			Steam	Electric power	
			Length	Width	Height	Length	Width	Height		A*	B**
			mm	mm	mm	mm	mm	mm		kW	kW/h
E218 PA		150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1 (2,5)
E224 PA		170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1 (2,5)
E218 PS		125	680	950	180	1040	1155+80	330	✗	4,1	2,1
E224 PS		145	680	950	240	1040	1155+80	390	✗	4,1	2,1
E218 PZ	4-6 pizza Ø 28-30	145	680	950	180	1040	1200+80	330	✗	5,9	3,5
E2L18 PA		165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L24 PA		185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L18 PS		140	950	850	180	1310	1055+80	330	✗	5,4	2,8
E2L24 PS		160	950	850	240	1310	1055+80	390	✗	5,4	2,8
E2L18 PZ	6 pizza Ø 28-30	160	950	850	180	1310	1100+80	330	✗	7,9	4,7
E4L18 PA		240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L24 PA		270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L18 PS		215	1420	850	180	1780	1055+80	330	✗	7,9	4,1
E4L24 PS		245	1420	850	240	1780	1055+80	390	✗	7,9	4,1
E4L18 PZ	8-10 pizza Ø 28-30	245	1420	850	180	1780	1000+80	330	✗	11,1	6,7
E418 PA		220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8 (5,6)
E424 PA		250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8 (5,6)
E418 PS		195	950	1350	180	1310	1555+80	330	✗	7,5	3,8
E424 PS		225	950	1350	240	1310	1555+80	390	✗	7,5	3,8
E618 PA		325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7 (6,6)
E624 PA		365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7 (6,6)
E618 PS		300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✗	11,1	5,7
E624 PS		340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✗	11,1	5,7

*A = Installed power
**B = Average consumption (with the steam generator running)

MODULAR DECK OVENS WITH PROVER							
Model	Deck capacity	Control panel	Dimensions			Weight	Power
			Length	Width	Height		
	mm		mm	mm	kg	kW	
E2K1P DP	600x800	Digital	1040	1235	1755	520	12,5
E2K2P DP		Digital			2120	635	17,5
E2K3P DP		Digital			2510	805	22,5
E2K4P DP		Digital			2180	635	17,5
E2K5P DP		Digital			2450	765	22,5
E2LK2P DP	800x600	Digital	1310	1135	2120	695	20,9
E2LK3P DP		Digital			2510	880	27,7
E2LK4P DP		Digital			2180	735	21,4
E2LK5P DP		Digital			2450	840	27,7
E2LK6P DP		Digital			2300	770	21,4
E4K2P DP	800x1200	Digital	1310	1635	2120	915	30,4
E4K3P DP		Digital			2510	1165	39,7
E4K4P DP		Digital			2180	945	30,4
E4K5P DP		Digital			2450	1135	39,7
E4LK1P DP	1200x800	Digital	1780	1135	1940	735	21,9
E4LK2P DP		Digital			2120	955	31,6
E4LK3P DP		Digital			2510	1225	41,3
E4LK7P DP		Digital			2240	1015	31,6
E6K6P DP	1400x1200	Digital	1780	1635	2315	1385	41,2

MODULAR DECK OVENS WITH STAND								
Модель		Deck capacity	Control panel	Dimensions			Weight	Power
Open stand	Stand with tray holder			Length	Width	Height		
		mm		mm	mm	mm	kg	kW
E2K1L DP	E2K1S DP	600x800	Digital	1040	1235	1735	425	10,5
E2K2L DP	E2K2S DP		Digital			2120	575	15,5
E2K2L EMP	E2K2S EMP		Electromechanical			2120	575	15,5
E2K3L DP	E2K3S DP		Digital			2355	725	20,5
E2K4L DP	E2K4S DP		Digital			2225	595	15,5
E2K6L DP	E2K6S DP		Digital			2145	635	15,5
E2LK1L DP	E2LK1S DP	800x600	Digital	1310	1135	2035	485	13,1
E2LK2L DP	E2LK2S DP		Digital			2165	620	18,9
E2LK2L EMP	E2LK2S EMP		Electromechanical			2165	620	18,9
E2LK3L DP	E2LK3S DP		Digital			2355	785	25,7
E2LK4L DP	E2LK4S DP		Digital			2225	640	18,9
E2LK6L DP	E2LK6S DP		Digital			2145	620	18,9
E4K2L DP	E4K2S DP	800x1200	Digital	1310	1635	2165	810	28,4
E4K3L DP	E4K3S DP		Digital			2555	1060	37,7
E4K4L DP	E4K4S DP		Digital			2225	840	28,4
E4K6L DP	E4K6S DP		Digital			2145	900	28,4
E4K8L DP	E4K8S DP		Digital			2415	1220	47,0
E4LK2L DP	E4LK2S DP	1200x800	Digital	1780	1135	2165	870	29,6
E4LK2L EMP	E4LK2S EMP		Electromechanical			2165	870	29,6
E4LK3L DP	E4LK3S DP		Digital			2355	1110	39,3
E4LK4L DP	E4LK4S DP		Digital			2225	900	29,6
E4LK6L DP	E4LK6S DP		Digital			2145	960	29,6
E6K2L DP	E6K2S DP	1400x1200	Digital	1780	1635	2165	1135	39,2
E6K5L DP	E6K5S DP		Digital			2295	1440	52,1
E6K6L EMP	E6K6S EMP		Electromechanical			2245	1235	39,2
E6K8L DP	E6K8S DP		Digital			2415	1755	64,5

Configurations	Designation
K1	2 decks 180 mm
K2	3 decks 180 mm
K3	3 decks 180 mm + 1 deck 240 mm
K4	2 decks 180 mm + 1 deck 240 mm
K5	4 decks 180 mm
K6	3 decks 240 mm
K7	1 deck 180 mm + 2 decks 240 mm
K8	5 decks 180 mm
L	Open stand on wheels without tray holder
S	Stand on wheels complete with tray holder
P	Prover