



KORNFEIL



K-market

Dopékačská etážová pec **K** Market je určena především k dopékání předpečeného chleba v prodejnách potravin a supermarketů. Kvalitním předpečením na pekárně v etážové peci jsou již dány hlavní parametry chleba jako je tvar a pórovitost chleba.

Dopečením v naší peci **K** Market získáváte chléb, který je svou kvalitou srovnatelný s chlebem přímo z pekárny. V prodejnách však budete mít po celý den teplý, čerstvý chléb.

PŘEDNOSTI

- jednoduchá pekárna na 6 m² bez dalšího technologického vybavení, bez mouky
- předpečený chléb se dopravuje do prodejen v přepravech
- trvanlivost chleba v předpečeném stavu 1–2 dny
- dopékání provádí personál prodejny
- péče se tolik chleba, kolik je zákazníků
- co se nedopeče, zůstává na zítra
- nejsou žádné ztráty z neprodaných výrobků

Přední pohled

Zadní pohled



Přední panel



Pec **Market** je možné samozřejmě využívat k pečení nebo dopékání zmrazených nebo předpečených jiných výrobků, jako např. listové pečivo, pizza, bílé a sladké pečivo. Dopékačí teplota chleba je doporučována 210 °C–230 °C dle sortimentních typů chleba. Dopékačí čas se nastavuje na 17–30 min. dle gramáže chleba. Metoda předpékání chleba je doporučována pro váhové kategorie chleba do 1 kg.



Dle přání zákazníka je možné zabudovat kynárnu pod etáž ze zadní strany pece pro potřeby výroby pečiva a listových výrobků.

Pec je určena k zabudování do regálové linie prodejny a logicky odděluje prodejní a skladovací prostor. Předpečené výrobky se vsazují do etáží ze zadní strany pece. Po dopečení se chléb vybírá ze přední strany pece pekařskou lopatou, a pokládá se na prodejní pult nebo regál. U provedení **COMFORT** se po dopečení chleba automaticky otevrou dvířka etáží a chléb je vyhozen do prodejního koše.

Obsluha ovládá pouze pečící teplotu a dobu pečení dle gramáží jednotlivých výrobků. Digitální displej signalizuje v přední části pece dobu, za jak dlouho bude chléb dopečen v každé etáži. Pece jsou nabízeny v tří-etážovém provedení se samostatným ovládáním každé etáže.

Tyto pece jsou vybaveny zapařováním, topné medium je elektrická energie.

Provedení:

-  **Market STANDARD** – ruční osazení chleba, vybírání pekařskou lopatou
-  **Market COMFORT** – ruční osazení chleba. Po dopečení chleba se automaticky otvírají dvířka etáží a chleba je vyhazován do prodejního koše.

Zadní panel



Technické údaje	
Pečná plocha	1,6 m ²
Šířka pečné plochy	1 200 mm
Hloubka pečné plochy	450 mm
Počet etáží	3
Max. příkon	12,5 kW
Pečný výkon	30–40 kg/hod.
Rozměry pece – šířka/hloubka/výška	1 740 mm/1 200 mm/1 960 mm
Celková hmotnost	870 kg
Připojení na el. síť	3 x 400 V/50 Hz
Max. teplota	290°C
Montážní otvor	900 x 1 800 mm
Kynárna	plechy 400 x 600
	počet plechů 12 ks