

PIECE PIEKARSKO – CUKIERNICZE
mODULO

**PIEC
MODULO
JAKI
POTRZEBUJESZ**



Piece o budowie modułowej

modulo

Dzięki ponad 30 letniemu doświadczeniu w konstruowaniu pieców piekarsko – cukierniczych, Modulo posiada wiele rozwiązań odróżniających go od podobnych konstrukcji, zapewniając dłuższą żywotność, oszczędność energii, a przede wszystkim stabilną atmosferę i równy wypiek.

**ZOBACZ
FILM NA
STRONIE**



Subskrybuj nasz kanał  YouTube

SZEROKIE ZASTOSOWANIE

Czego oczekujesz od nowego pieca?

piekarnie
cukiernie
sklepy piekarskie
punkty gastronomiczne
restauracje
hotele

Każdy Modulo może być dostarczony w wersji z komorą garowniczą lub stojakiem pod komorami wypiekowymi. Każda komora wypiekowa jest sterowana niezależnie, co oznacza, że daje możliwość dopasowania wydajności pieca pod aktualne zapotrzebowanie produkcyjne. Dla każdej komory wypiekowej jest możliwa regulacja temperatury niezależnie dla górnych i dolnych grzałek, dając możliwość idealnego dopasowania pod dany produkt.

Na każdej komorze wypiekowej, w prosty sposób bezpośrednio z panelu sterowniczego można włączyć lub wyłączyć generator pary, zależnie od wymagań technologicznych dla danego produktu.



7 MODELI DO WYBORU

JAKI POTRZEBUJESZ PIEC MODULO



MODULO 1
63 x 55 cm



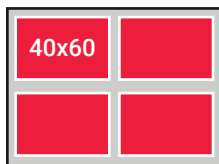
MODULO 2
63 x 90 cm



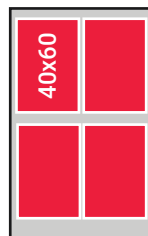
MODULO 2D
83 x 70 cm



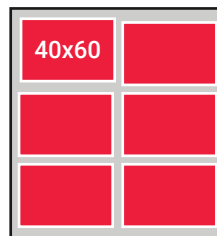
MODULO 4
123 x 90 cm



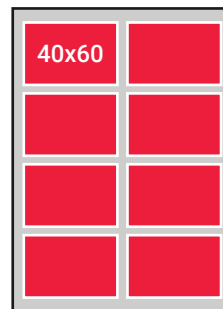
MODULO 4 D
83 x 130 cm



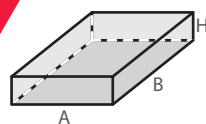
MODULO 6
123 x 130 cm



MODULO 8
123 x 170 cm



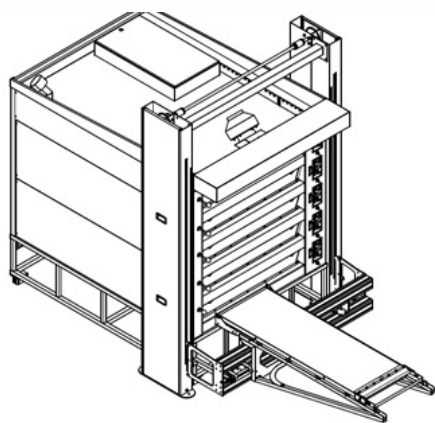
Budowa modułowa daje możliwość skonfigurowania pieca o wielkości aż do 6 komór wypiekowych, co zapewnia pełen wybór wielkościowy, praktycznie od 1 do 48 blach 40 x 60 cm. Korzyścią z zastosowania budowy modułowej jest możliwość dostarczenia pieca w częściach i montaż na miejscu u klienta.



Wymiary komory

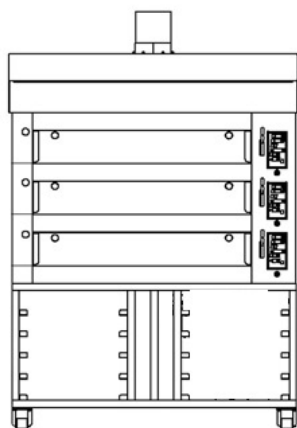
Model	ilość blach na półkę 40 x 60 cm	Wymiar wewnętrzny komory [cm] AxBxH	Wymiar zewnętrzny komory [cm]	Moc zainstalowana 1 półka kW (*)
MODULO 1	1	63 x 55 x 18	100 x 100	*2,8
MODULO 2	2	63 x 90 x 18	100 x 138	*4,5
MODULO 2D	2	83 x 70 x 18	120 x 120	*4,5
MODULO 4	4	123 x 90 x 18	160 x 138	6,0/*8,4
MODULO 4D	4	83 x 130 x 18	126 x 178	6,0/*8,4
MODULO 6	6	123 x 130 x 18	160 x 178	8,0/*10,4
MODULO 8	8	123 x 170 x 18	160 x 218	12,3/*15,0

(*) podano zainstalowaną moc z systemem zaparowania

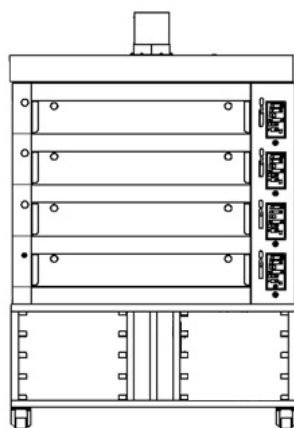


**wyberz
ilość
komór**

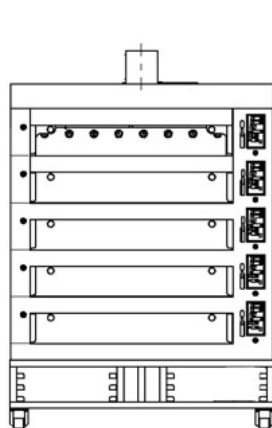
**od 1
do 6**



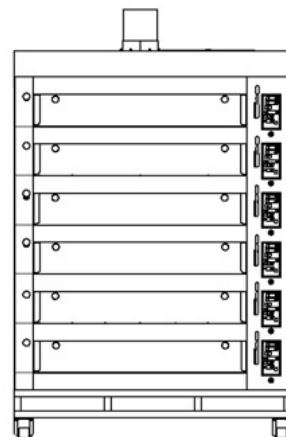
3 komory



4 komory



5 komór



6 komór

Przykładowy rozkład komór

MODULO

Łatwy demontaż szyby w celu czyszczenia

Proste formy

DBAŁOŚĆ O DETALE

Front jak i obudowy zewnętrzne wykonane są z wysokiej jakości stali szlifowanej, nierdzewnej AISI 304, zapewniającej estetyczny wygląd i łatwość w utrzymaniu czystości.

Równomierne rozprzowanie pary w komorze

Możliwy wypiek bezpośrednio na płycie hartowej

Odpowiedni rozkład temperatur w komorze

Charakterystyka

mODULO

KAŻDA KOMORA POSIADA OSOBNY SYSTEM STEROWANIA EASY BLACK DO NIEZALEŻNEGO ZARZĄDZANIA PRACĄ KAŻDEJ KOMORY

- niezależne ustawienie temperatury dolnych i górnych grzałek
- włączenie i wyłączenie funkcji zaparowania
- ustawienie czasu wypieku
- możliwość ustawienia programów wypiekowych
- załączanie / wyłączenie oświetlenia w komorze
- funkcja autostart (*dzień, godzina*)
- załączanie / wyłączenie wentylatora okapu
- automatyczny spust pary (*opcja*)



W celu ułatwienia konserwacji pieca formy poszycia, oraz łączenia utrzymane są w jednej płaszczyźnie, co znacznie ułatwia czyszczenie, a szybki system (bez używania narzędzi) mocowania szyb (podwójnie hartowanych) umożliwia szybki ich demontaż.



Wypieki prowadzone mogą być na blachach piekarskich lub bezpośrednio na gładkich płytach hartowych.

Celem ochrony płyt w przedniej części zastosowano nierdzewne maskownice zabezpieczające przed uszkodzeniami płyty hartowej.



Miedzy ścianami bocznymi a płytą hartową każdej komory zastosowane są listwy wentylacyjne mające wpływ na zrównanie temperatury wewnątrz komory i osiągnięcie równomiernych wypieków. Równomierne rozproszanie pary w komorze zapewnia blacha maskująca tylna z odpowiednio rozmieszczonymi otworami parowymi.



Charakterystyka

mODULO

Obudowa każdej komory wypiekowej jest specjalnie profilowana, co wpływa na zwiększenie sztywności konstrukcji oraz daje specjalne, trapezowe "gniazdo" do umiejscowienia grzałek. Odpowiedni rozkład grzałek o różnych mocach na długości komory jest wynikiem know-how naszej firmy. Każda grzałka posiada specjalne ukształtowania z lewej i prawej strony zapewniające zwiększenie strefy grzania na bokach, a przez to zrównanie rezultatów wypieku.



Każda grzałka jest oddzielnie zamocowana, co zabezpiecza przed samoczynnym jej wysuwaniem się w czasie pracy (*nagrzewanie / chłodzenie*).

Przy grzałkach stosowane są przewody silikonowe, z wytrzymałością na temperaturę znacznie przekraczającą faktycznie panującą w tych miejscach, dla każdej komory wypiekowej zastosowano oświetlenie halogenowe.



Żadne elementy sterujące typu styczniki, bezpieczniki, przekaźniki nie są montowane na ścianach pieca. Celem ochrony tych elementów przed niekorzystnym wpływem wysokiej temperatury zostały one przeniesione do jednej, nierdzewnej skrzynki elektrycznej. Ułatwia to dodatkowo nadzór i konserwację pieca.



W systemie zaparowania każdy piec posiada regulator ciśnienia wody zapewniający zawsze odpowiednie dozowanie oraz kontrolę temperatury parownika i zabezpieczenie przed zalaniem.



JAKI POTRZEBUJESZ PIEC MODULO

Opcje

Komora garownicza z łatwą regulacją temperatury i wilgotności, z intuicyjnym systemem sterowania temperaturą i wilgotnością, wyposażona w oświetlenie LED.



Stojak przystosowany do odkładania blach lub aparatów załadowniczych. Zależnie od modelu, piec dostarczany jest na wytrzymałych kołach metalowych lub przy lżejszych modelach - kołach obrotowych.



Aparaty załadownicze umożliwiają szybki załadunek i rozładunek pieca.



Okap z wydajnym wentylatorem.



Lider w branży

Firma MECH-MASZ Szczeciński Sp. z o.o. Sp. k. założona w 1986r., to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Od 33 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała jakość wyrobów.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych targach piekarskich i cukierniczych w Polsce i Europie. Organizujemy coroczne spotkania dla piekarzy i cukierników połączone z wypiekami i prezentacją siedziby. Obecnie firma produkuje ponad 50 modeli urządzeń, pełna oferta to ok. 800 pozycji.

Sprzedaż wyrobów kierowana jest dla klientów na rynku rodzimym a eksport odbywa się do ponad 30 krajów świata.



Firma posiada certyfikat ISO 9001 : 2015





Inwestujesz w przyszłość



MECH-MASZ Szczeciński

spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mechmasz@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl