



PIECE PIEKARSKO – CUKIERNICZE
mODULO

P I E C
mODULO
J A K I
POTRZEBUJESZ

MODULO
PIECE O BUDOWIE MODUŁOWEJ

SZEROKIE ZASTOSOWANIE

- **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.

CZEGO OCZEKUJESZ OD NOWEGO PIECA?



ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



Subskrybuj nasz kanał  YouTube

**Standardowa wersja kolorystyczna*

7 MODELI DO WYBORU

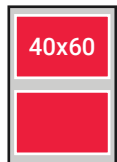
JAKI POTRZEBUJESZ PIEC **MODULO**



MODULO 1
63 x 55 cm



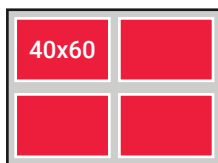
MODULO 2
63 x 90 cm



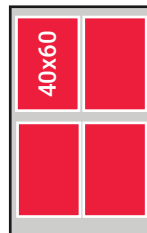
MODULO 2D
83 x 70 cm



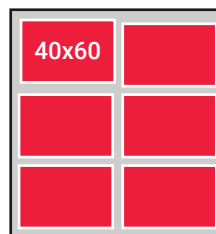
MODULO 4
123 x 90 cm



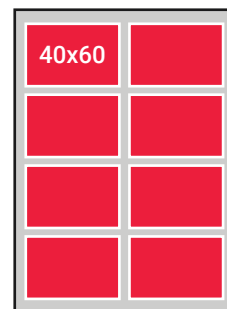
MODULO 4 D
83 x 130 cm



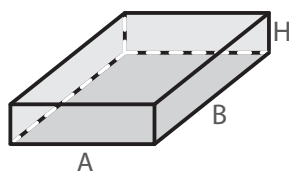
MODULO 6
123 x 130 cm



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

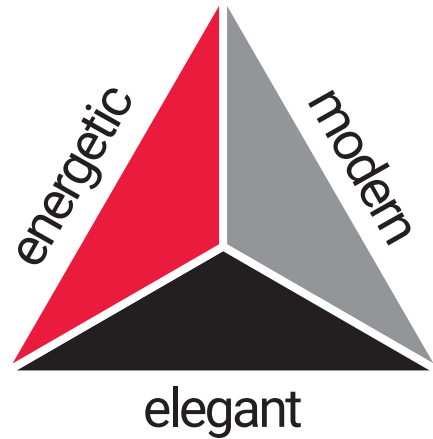
Model	ilość blach na półkę 40 x 60 cm	Wymiar wewnętrzny komory [cm] AxBxH	Wymiar zewnętrzny komory [cm]	Moc zainstalowana 1 półka kW (*)
MODULO 1	1	63 x 55 x 18	100 x 100	*2,8
MODULO 2	2	63 x 90 x 18	100 x 138	*4,5
MODULO 2D	2	83 x 70 x 18	120 x 120	*4,5
MODULO 4	4	123 x 90 x 18	160 x 138	6,0/*8,4
MODULO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

MODULO

Odkryj kolorowe możliwości

Wybierz nasze najnowsze wersje kolorystyczne piekarnika Modulo. Głęboka, elegancka czerń nada Twojej piekarni nowoczesny charakter. Dodaj odrobinę energii do swojej atmosfery za pomocą czerwonego. Stalowy klosz doda industrialnego akcentu, nadając wnętrzu surowy i nowoczesny wyraz.



*Standardowa wersja kolorystyczna

DBAŁOŚĆ O DETALE

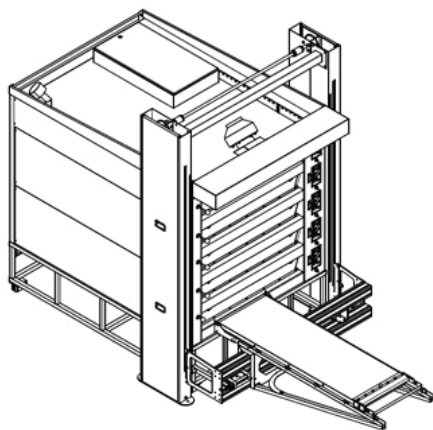
Front jak i obudowy zewnętrzne wykonane są z wysokiej jakości stali szlifowanej, nierdzewnej AISI 304, zapewniającej estetyczny wygląd i łatwość w utrzymaniu czystości.

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.

Między ścianami bocznymi a płytą hertową każdej komory zastosowane są listwy wentylacyjne mające wpływ na zrównanie temperatury wewnątrz komory i osiągnięcie równomiernych wypieków.

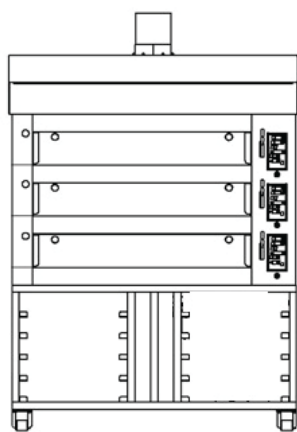


MODELE DO WYBORU

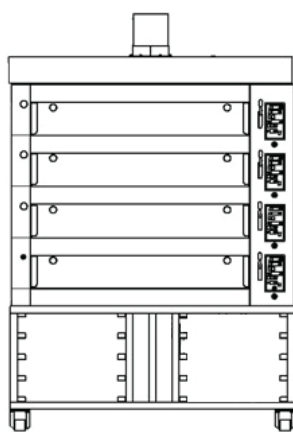


WYBIERZ
ILOŚĆ
KOMÓR

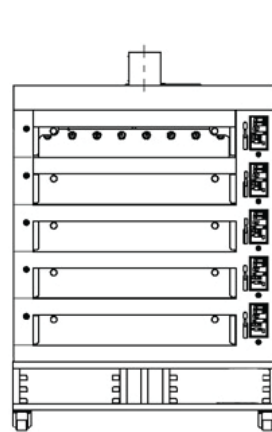
OD 1
DO 6



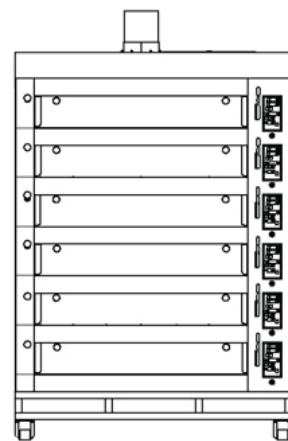
3 komory



4 komory



5 komór



6 komór

Przykładowy rozkład komór

CHARAKTERYSTYKA

mODULO



Każda komora posiada osobny system sterowania Easy Black do niezależnego zarządzania pracą każdej komory

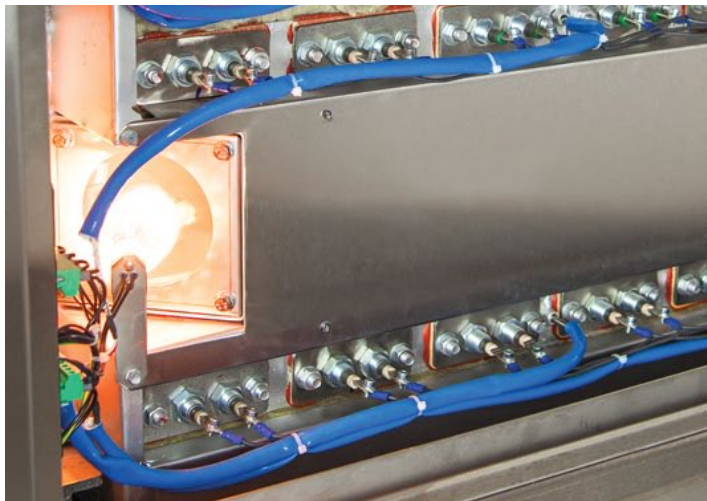
- niezależne ustawienie temperatury dolnych i górnych grzałek
- włączenie i wyłączenie funkcji zaparowania
- ustawienie czasu wypieku
- możliwość ustawienia programów wypiekowych
- załączanie / wyłączenie oświetlenia w komorze
- funkcja autostart (dzień, godzina)
- załączanie / wyłączenie wentylatora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



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

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

CHARAKTERYSTYKA



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.



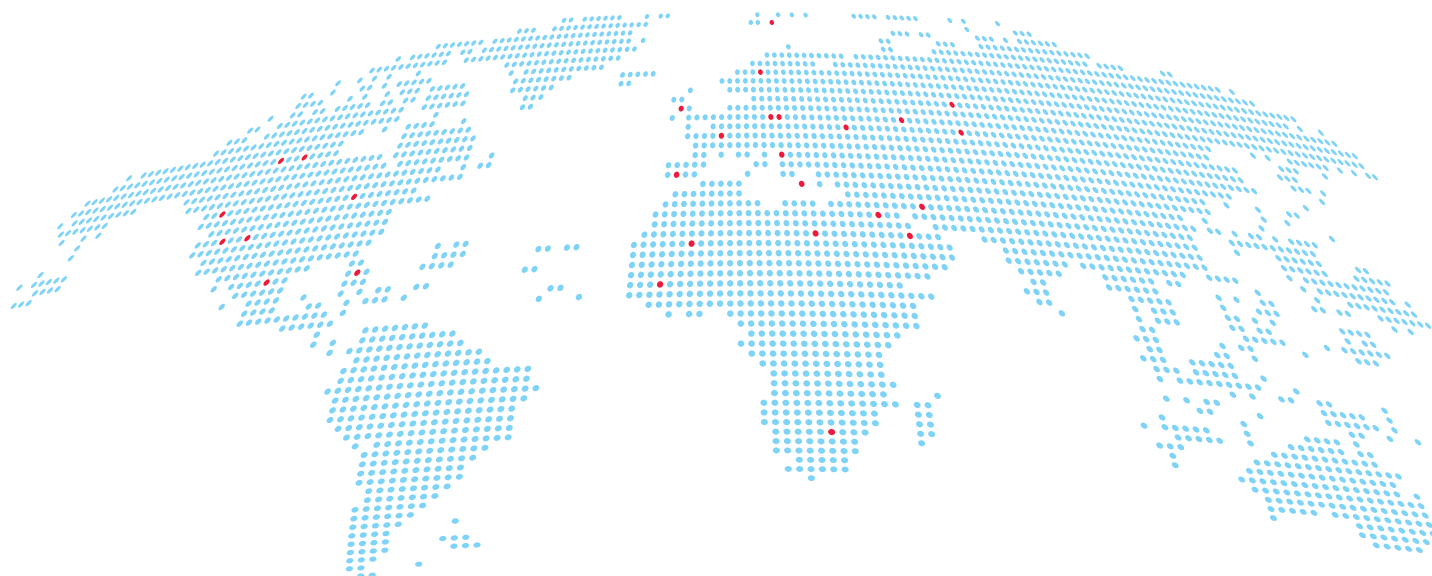
Żadne elementy sterujące typu styczniki, bezpieczniki, przekaźniki nie są montowane na ścianach pieca. Celem ochrony tych elementów przed niekorzystnym wpływem wysokiej temperatury zostały one przeniesione do jednej, nierdzewnej skrzynki elektrycznej. Ułatwia to dodatkowo nadzór i konserwację pieca.



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



Inwestujesz w przyszłość



MECH-MASZ Szczeciński



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