

СПИРАЛЬНЫЕ ПЕЧИ



**Кулинария с гибкими
возможностями
при малом размере**

UNITHERM
BETTER PROCESS...BETTER FOOD®

Спиральные печи **Unitherm Spiral Oven** разработаны для обеспечения высочайшего качества и согласованной работы, одновременно обеспечивая максимальный контроль процесса и производительность на квадратный фут. Наша уникальная технология позволяет достичь равномерной температуры на всем протяжении конвейерной ленты и сводит к минимуму потери энергии на входе и выходе, снижая затраты на электроэнергию и повышая общую эффективность.

Система управления печи позволяет создавать и сохранять рецепты, для получения желаемого цвета, текстуры и влажности, чтобы ваш конечный продукт был сочным, хрустящим, нежным и доведенным до совершенства. Все это приводит к снижению эксплуатационных расходов, сокращению времени приготовления и очистки, и увеличению производительности, что в совокупности способствует снижению **Общей Стоимости Владения** –

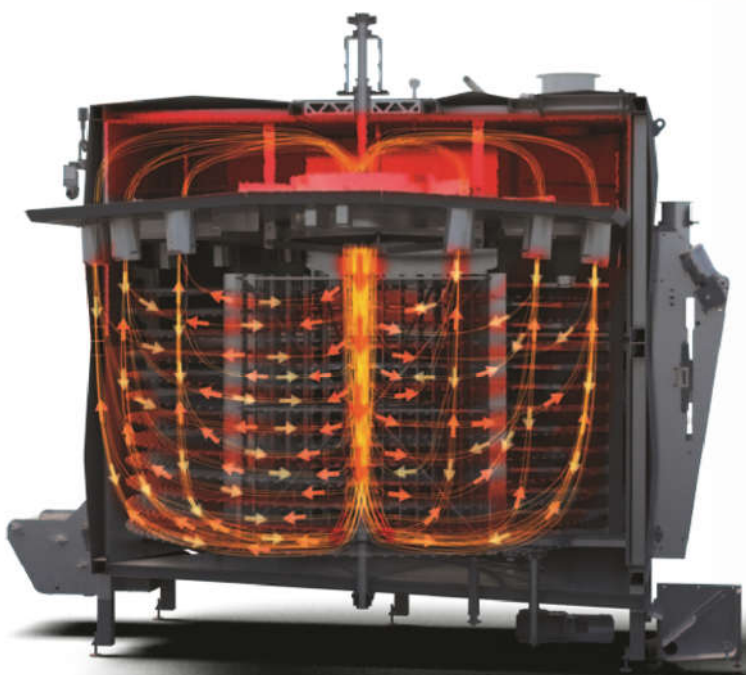
Better Process...Better Food®.

ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Переменные для создания уникального рецепта включают контроль времени, температуры, содержания перегретого пара схемы и скорости воздушного потока.
- Гибкие настройки позволяют пользователю запекать, жарить, готовить и использовать комбинацию этих режимов
- Используется технология конвекции
- Уникальная запатентованная технология контроля потока воздуха поддерживает равномерную температуру по всей конвейерной ленте
- Во время приготовления улучшается цвет, аромат, вкусовые качества и выход готовой продукции



- Простая в использовании панель управления с отслеживанием данных и возможностью сохранения сотен рецептов
- Температура может достигать 230 °C (450 °F)
- Доступны газовые и электрические модели
- Рекомендуются для продуктов с временем приготовления от 5 до 120 минут для максимальной эффективности
- Доступны стандартные ширины ленты: 300 мм (12"), 400 мм (16"), 600 мм (24"), 1000 мм (40") - доступны индивидуальные решения.
- Диапазон производительности и соответствующие модели достигают от 100 кг (225 фунтов) / час до 9000 кг (20000 фунтов) / час
- Зеркальные модели доступны для модернизации, чтобы удвоить производительность по мере увеличения ваших производственных потребностей
- Встроенная мойка конвейерной ленты и настраиваемое управление CIP с рецептурным управлением включены для эффективной очистки
- Модуль EWON и подключение Ethernet включены
- Изготовлено и спроектировано в США с технической поддержкой по всему миру
- Печь может быть интегрирована в **Линию полного приготовления**, включающую в себя гриль Flame-Grill и спиральный чиллер / морозильник, или установлена в качестве отдельной единицы оборудования
- Соответствует CE

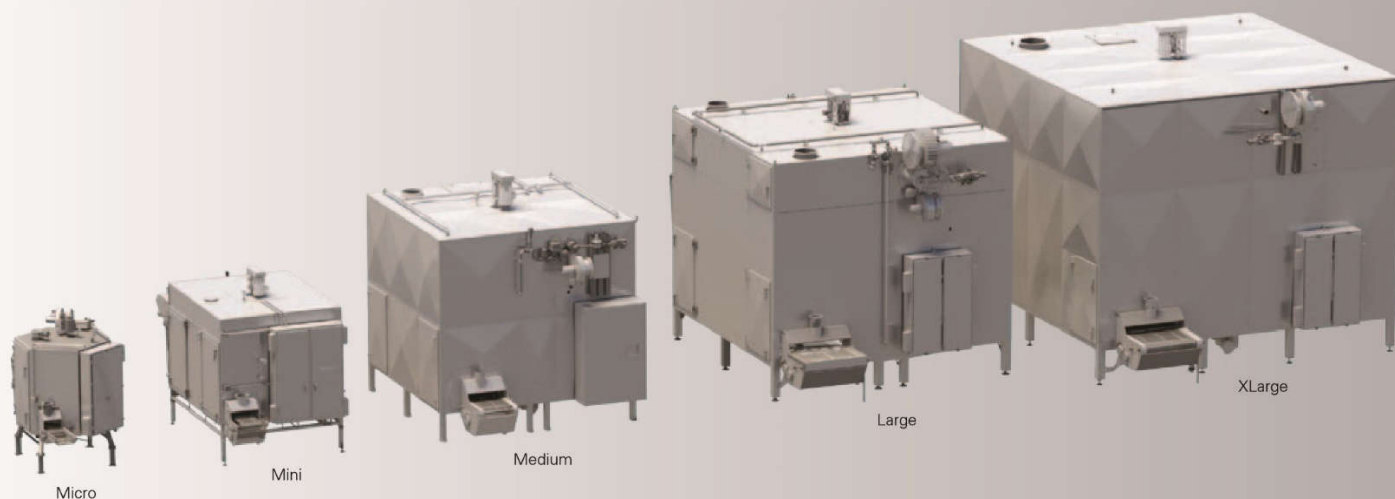


Спиральная печь Unitherm с конвекцией:

- Предоставляет максимальную гибкость для широкого спектра продуктов
- Максимизирует производительность на м²
- Запатентованная технология контроля воздушного потока гарантирует равномерное приготовление по всей конвейерной ленте
- Рекомендуются для нестандартных форм продукта или когда необходимо воздействие тепла равномерно со всех сторон продукта для достижения оптимальной однородности
- Опционально регулируемые воздушные ножи обеспечивают улучшение цвета продукции на выходе из печи
- Возможность использования перегретого пара повышает выход продукции
- Сокращает время приготовления и выходы продуктов с тонкими профилями
- Идеально подходит для куриных грудок без костей, фрикаделек, нарезанного бекона, крыльев, жареных овощей, начинки для пиццы, приготовления в пакетиках и многого другого



МОДЕЛИ СПИРАЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ



Модель	Производительность, кг/ч	Ширина конвейерной ленты, мм	Размеры, м
Micro	100 – 200	300	1.73 Ш x 2.39 Д x 2.44 В
Mini	350 – 800	400	2.31 Ш x 4.11 Д x 3.15 В
Medium	1350 – 2250	600	3.81 Ш x 5.21 Д x 4.52 В
Large	4500 – 6800	1000	4.98 Ш x 6.48 Д x 5.00 В
XL	до 9 072	1000	6.25 Ш x 7.99 Д x 6.02 В



ООО «Латтерос» эксклюзивный представитель американской компании оборудования Unitherm

Санкт-Петербург, Пром-зона «Парнас», 4-Верхний переулоч, д.3, лит.-А, офис 204

Тел: +7 812 598-52-63 E-mail: mail@latteros.ru Сайт: new.latteros.ru

+7 812 598-52-56