



Японская компания **WORLD SEIKI** – лидер рынка оборудования для пекарен формата bakeoff в Японии предлагает комплекты, состоящие из статического пекарного шкафа под противень формата **60x40 см (1 или 2 камеры)** и стенов. В качестве стенда предлагаются либо расстоечный шкаф, либо стенд с направляющими под противни. Основное назначение печей **WEE** – выпечка кондитерских, хлебобулочных изделий, пиццы, кулинарных изделий. Опыт и knowhow компании, основанной в **1983 г.**, позволяет предложить технологически совершенные пекарные шкафы компактного размера, подходящие для установки в небольшом магазине или ресторане. Статические духовки **WEE** позволяют выпекать изделия,

специфика приготовления которых не позволяет использовать для этой цели конвектоматы. Возможно использование печей также для кулинарных целей. Расстоечный шкаф комбинированный со статической печью (с одной или двумя камерами) позволяет вам получить набор мини-пекарни на площади менее 1 квадратного метра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ WEE:

- корпус и двери из нержавеющей стали **AISI304**;
- откидная дверь со смотровым стеклом;
- герметичная прокладка на двери;
- подсветка внутреннего объема;
- уникальная система генерации пара, исключающая попадание воды в камеру печи;
- подключение к водопроводу;
- отдельные контуры нагрева пода и верх камеры скассетными спиральными нагревателями с запатентованной системой равномерного распределения тепловых потоков;
- специальное покрытие камеры печи для обеспечения равномерной выпечки;
- мощная теплоизоляция для минимизации потерь тепла;
- универсальный металлический под из теплопроводного сплава;
- цифровая панель управления в правой части шкафа, влагозащищенное исполнение;
- легко читаемый дисплей показывающий заданную/текущую температуру и время оставшееся до конца цикла подачи пара и цикла выпечки;
- установка значений температуры на уровне пода и в верхней части камеры, установка времени работы парогенератора;
- подключение к водопроводу 1/2' сзади;
- петли дверей класса **heavy-duty** выдерживают более **1 000 000 циклов** открывания/закрывания;
- основание на **4-х** регулируемых по высоте ножках;
- подключение к сети переменного тока **220/1/50**;
- регулируемый шиббер;



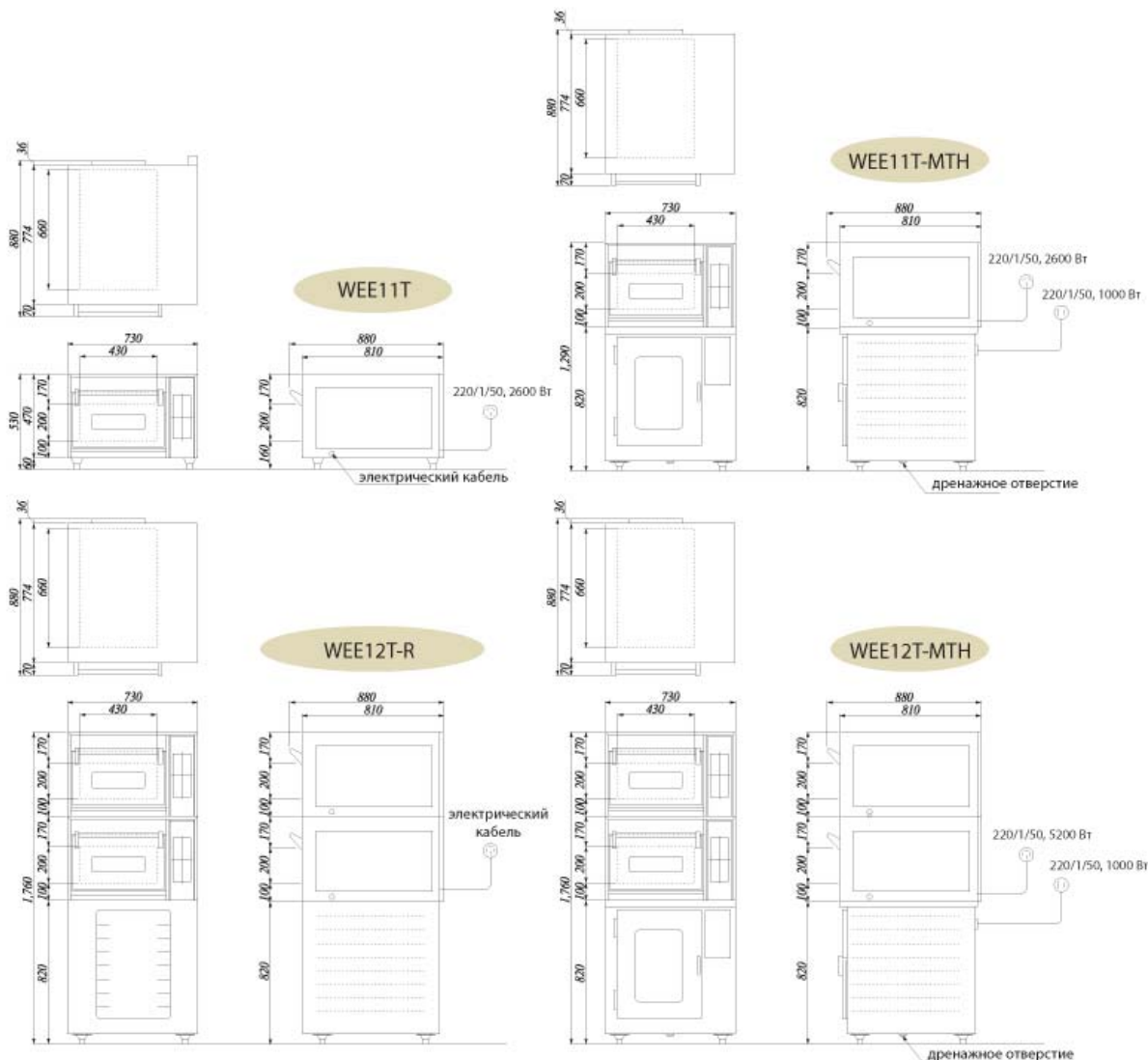
- возможные варианты установки:

WEE11T (однокамерная печь без станда);

WEE11T-MTH (однокамерная печь со стандом в виде расстоечного шкафа);

WEE12T-MTH (двухкамерная печь со стандом в виде расстоечного шкафа);

WEE12T-R (двухкамерная печь с открытым стандом с направляющими).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА МТН:

- совместимость с печами **WEE** на уровне размеров, совместимая система крепежа позволяющая устанавливать до 2-х камер **WEE** сверху расстоечного шкафа;
- корпус и двери из нержавеющей стали **AISI304**;
- дверь с левой петлей со смотровым стеклом;
- герметичная прокладка на двери;
- магнитный доводчик для обеспечения плотного закрытия;
- подсветка внутреннего объема;
- подключение к водопроводу;
- отдельные контуры нагрева воздуха и емкости парогенератора;

- панель управления в правой части шкафа, влагозащищенное исполнение;
- подключение к водопроводу 1/2" сзади;
- цифровая панель управления для установки температуры (от + 10 до + 40 Градусов Цельсия), контроля уровня влажности (30% - 100%), установки времени расσταивания;
- принудительная циркуляция воздуха во внутреннем объеме для обеспечения равномерного распределения температуры и влажности;
- 7 пар направляющих под противень 60x40 см, расстояние между уровнями 80 мм;
- направляющие снимаются для облегчения очистки;
- петли дверей класса heavy-duty выдерживают более 1 000 000 циклов открывания/закрывания;
- основание на 4-х регулируемых по высоте ножках;
- подключение к сети переменного тока 220/1/50.

