

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://kumkaya.nt-rt.ru> || kyu@nt-rt.ru

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ОПИСАНИЕ



Конвекционная печь LIDER24

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	990x1200x550
Площадь выпечки (м2)	2,4
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	10
Расстояние между противнями (мм)	80

Конвекционная печь LIDYA6E

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	1460x970x1500
Площадь выпечки (м2)	1,44
Потребляемая мощность (кВт)	14,5
Вид топлива	электричество
Размеры противней (мм)	400x600

Количество противней (шт)	6
Вес оборудования (кг)	245
Расстояние между противнями (мм)	80

Конвекционная печь LIDYA10E

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	1460x1050x1900
Площадь выпечки (м2)	2,4
Потребляемая мощность (кВт)	22,5
Вид топлива	электричество
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	10
Вес оборудования (кг)	280
Расстояние между противнями (мм)	80

Конвекционная печь LIDER45

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	1265x980x2315
Площадь выпечки (м2)	3,84
Потребляемая мощность (кВт)	30
Вид топлива	газ, электричество
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	16
Рабочее давление воды (бар)	3-4
Вес оборудования (кг)	400

Конвекционная печь LIDER55

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	1370x980x2315
Площадь выпечки (м2)	5,12
Вид топлива	газ, электричество

Размеры противней (мм)	400x800
Количество противней (шт)	16
Рабочее давление воды (бар)	3-4
Вес оборудования (кг)	450
Максимальная температура (С)	300

Печь для полуфабрикатов УР150.



Электрическая печь, сконструирована для маркетов, кондитерских или мобильных точек продаж. Нет необходимости в листах для выпечки, продукция выпекается на конвейере печи. Цифровая панель управления. Возможность фронтальной загрузки.

Конвекционная печь LIDYA 5 + Pizza



Конвекционные печи производства Кумкая предназначены для выпечки обширного ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Расположенные внутри встроенные вентиляторы обеспечат циркуляцию горячего воздуха и одинаковое распределение температуры для сбалансированного и равномерного выпекания изделий. Печь оснащается системой парового увлажнения. Главной особенностью данной печи является комплектация подом для приготовления подового хлеба и пиццы. В нижней части находится камера ферментации, для расстойки заготовок из теста. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали, прочного и гигиеничного материала. Отличная изоляция позволяет существенно снизить потребление электроэнергии. Печи разработаны для использования в мини-пекарнях, кондитерских цехах, булочных, ресторанах и собственных производствах супермаркетов. Эстетичный и привлекательный дизайн позволяет устанавливать печь на виду у покупателей.

Технические преимущества

- Конвекционные печи разработаны для небольших кондитерских производств, магазинов и пекарен.
- Производительность 5 или 10 шт противней, размер 40x60 см.

регулировка количества пара.

- Двухступенчатый механизм открытия двери. контроль процесса выпечки через большое смотровое окно.
- Малогабаритный компактный дизайн.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Идеальный баланс для выпечки с установкой направления вращения вентилятора.
- Двухслойная изоляция увеличивает экономию топлива.
- Двойное остекление, легко очищаемая конструкция двери.
- Наличие колес дает легкость перемещения по помещению.
- Комбинируема с печью для пиццы, расстоечным шкафом или платформой.

Габариты: длина x ширина x высота (мм)	830x1205x938
Площадь выпечки (м2)	1,2
Потребляемая мощность (кВт)	10
Вид топлива	электричество
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	5
Вес оборудования (кг)	210
Расстояние между противнями (мм)	80

Конвекционная печь LIDYA 9



Габариты: длина x ширина x высота (мм)	910x1209x1320
Площадь выпечки (м2)	2,2
Потребляемая мощность (кВт)	19
Вид топлива	электричество
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	9
Вес оборудования (кг)	225
Расстояние между противнями (мм)	80

Конвекционная печь LIDYA 5



Габариты: длина x ширина x высота (мм)	880x1235x1021
Площадь выпечки (м2)	1,2
Потребляемая мощность (кВт)	10
Вид топлива	электричество
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	5
Вес оборудования (кг)	174
Расстояние между противнями (мм)	80

LIDYA 5E - Электрическая кондитерская печь на 5 противней, размеры против. 400*600мм, расстояние между противнями 80мм, электр. мощ. 10 кВт, размеры 830x1205x938мм, вес: 210 кг, шкаф расстойный электрический. Площадь выпекан. 1,5 м2 Корпус из нержавеющей металла

LIDYA 5E + EF1050E - Электрическая кондитерская печь на 5 противней размером 400*600 мм. Есть каменный под для пиццы на 2 противня размером 400*600 мм. Расстояние между противнями 80мм. Электр. мощ. 10 кВт, размеры 830x1205x938мм, вес: 290кг, шкаф расстойный электрический. Площадь выпекан. 1,5 м2 Корпус из нержавеющей металла

LIDYA 9E - Электрическая кондитерская печь на 9 противней, размеры противней 400*600мм, расстояние между противнями 80мм, электрическая мощность 19 кВт, размеры 830*1205*1320 мм, вес: 260кг. Площадь выпекания 2,4 м2. Корпус из нержавеющей металла

LIDYA 24E - Электрическая кондитерская печь на 10 противней, размеры противней 400*600мм, расстояние между противнями 80мм, электрическая мощность 22,5 кВт, размеры 992*964*1464мм, вес: 340кг. Площадь выпекания 2,4 м2. Расстойный шкаф на 14 противней, размером 400*600 мм. Корпус из нерж. метала.

Конвекционная печь LIDYA 24



Габариты	992x964x1464
Размеры противней (мм)	400x600
Количество противней (шт)	10
Длина (мм)	992
Ширина (мм)	964
Высота (мм)	1464
Площадь выпечки (м2)	2,4
Потребляемая мощность (кВт)	22,5
Расстояние между противнями (мм)	80
Вес оборудования (кг)	340

Конвекционная печь LIDER 45

Тип топлива	Электричество
Площадь выпечки	3.84 м ²
Потребляемая мощность	30 кВт
Максимальная температура	300 °С
Количество противней	16 шт
Размеры противней	400 x 600 мм
Рабочее давление воды	3...4 бар
Габариты	1265 x 980 x 2315 мм
Вес	400 кг

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93