



Horkovzdušné pece HTB

Prémiová řada HTB

Zjednodušte si pečení pomocí pecí HTB. Pec je navržena tak, aby uspokojila každého uživatele. Pec byla vyvinuta s dotykovou obrazovkou a multifunkčním ovladačem, aby si uživatel mohl zvolit způsob manipulace s pecí. Ovládací obrazovky spolu s ilustračními obrázky jsou jednoduché, rychlé a intuitivní.

Revoluční nový parní systém

Inovativní kombinace dvou parních systémů integrovaných do jedné pece umožňuje dokonale regulovat zvlhčování během všech fází procesu pečení. Technologie pokročilého výkonného nepřímého generátoru páry zajišťuje zapaření s minimálním teplotním poklesem v komoře, což má zásadní význam zejména v počátečním stádiu procesu pečení.

Můžete kombinovat odstředivé a nepřímé parní systémy během všech fází pečení, abyste mohli přizpůsobit hydrataci podle svých potřeb.



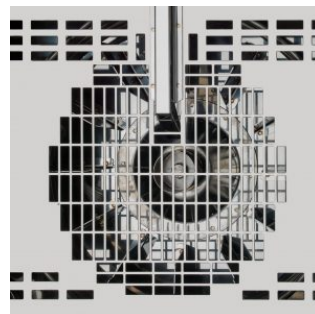
Automatický čistící systém

Pro pece HTB byl vyvinut velmi jednoduchý, účinný vysokotlaký čistící systém. Nyní můžete pec vyčistit pouze 30 litry vody s dokonale navrženým proplachovacím zařízením a vysoce výkonným tichým vodním čerpadlem. Vnitřní prostor pece je dokonale vyčištěn (včetně všech okrajů, skla dveří a částí ventilátoru umístěných za zadním krytem).



Vylepšené řízení motoru

Výběr až 10 rychlostí ventilátorů zajišťuje optimální podmínky pro pečení jakéhokoliv druhu výrobků. Velmi rychlá změna otáčení ventilátoru zajišťuje rovnoměrné upečení všech výrobků na každém plechu. Otáčky ventilátoru se mění pouze za 2 sekundy, a to i při maximální rychlosti ventilátoru, což zlepšuje kvalitu a vzhled vašich výrobků při pečení. Okamžité a měkké zablokování ventilátoru při každém otevření dveří zabraňuje ztrátě energie a tepla.



Obnova vzduchu v interiéru komory

Tato funkce upravuje vzduch vnitřního prostoru komory během posledního stupně procesu pečení vysoušením vzduchu a v případě potřeby chlazením vnitřku. To vše vám umožní dát svým výrobkům dokonalý závěrečný lesklý vzhled.

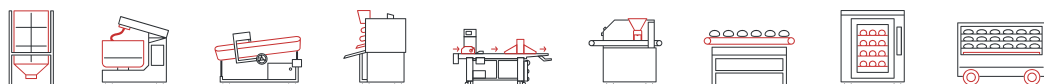


HTB správce pekařského softwaru (HTB manager)

Poskytuje vám neomezené možnosti pro analýzu dat nebo nahrávání receptů, obrázků, zvuků a dalších dat důležitých pro vaši práci, ať už prostřednictvím USB nebo přes internetovou komunikaci.

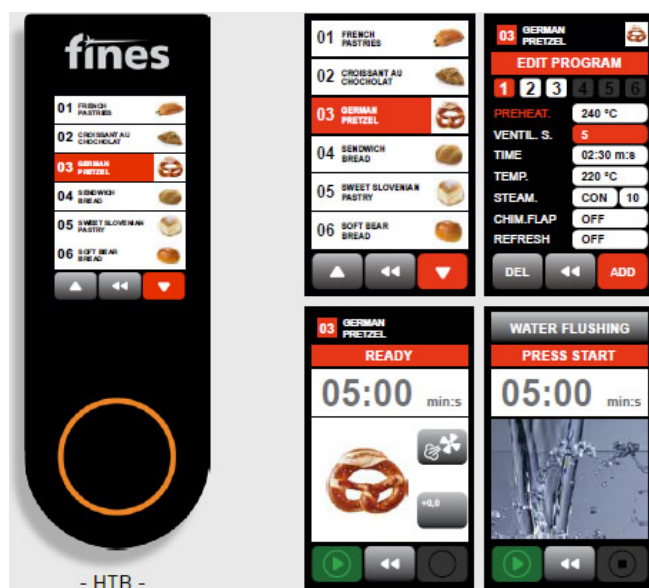
Důležité charakteristiky HTB Manager

- Specifikace programů pečení
- Specifikace instalovaných pecí s podrobným popisem
- Specifikace podle umístění skladu s podrobným popisem
- Zpracování a úprava programů na pečení
- Přemístění programů na pečení do instalované pece
- On-line ovládání parametrů pečení
- Statistiky historie pece podle dat
- Kontrola energie a výpočet odpisu pece
- Vzdálené technické ovládání a ovládání chyb
- Analytiky a skladování HACCAP dat ovládání pečení



HTB inteligentní počítačový ovladač

- Grafický vysoce barevný LCD TFT průmyslový dotykový displej
- Knoflíkový multifunkční volič s vysokou životností
- Ruční, poloautomatické nebo automatické ovládání
- 99 vybraných programů pro správu až 6-ti fází pečení
- V každé fázi pečení lze naprogramovat 8 různých parametrů: teplota předehřátí, rychlost ventilátoru, čas, teplota, dva různé režimy nezávislého napájení, komínové klapky s motorem a ventilaci čerstvého vzduchu
- Automatické předehřívání až do pracovní teploty
- Volba programů pomocí piktogramů
- Jednoduchá modifikace programu přímo na panelu pece
- Internetová komunikace s programem Fines HTB manažer pece (oven manager)
- Standardní kontrolní systém HACCP



PARAMETR	HTB	HTB SIMPLE
Ovladač s digitální obrazovkou „D-control“	-	-
LCD ovladač „S-control“, 7“ barevný dotyková obrazovka	Ano	Ano
Multifunkční tlačítko pro rychlou volbu	Ano	Ano
LED osvětlení okolo multifunkčního tlačítka hlásící stav procesu	Ano	Ano
Systém rozstřikování vody	Ano	Ano
Inovativní předeřhřivací parní generátor „ECO- S-Steam“	Ano	-
Programovatelný dvojí zapařovací systém „DSC“	Ano	-
Samočistící funkce interiéru pece „FIN-Clean“	Ano	-
Vícerychlostní elektronicky kontrolovaný motor ventilátoru	10	10
Změna otáčení ventilátoru (pravé/levé)	Ano	Ano
Stop funkce ventilátoru po zapařování	Ano	Ano
Stop funkce ventilátoru během zapařování	Ano	-
Automatická motorizovaná klapka odtahu	Ano	Ano
Funkce aktivního osvětlení komory „AIR-Fresh“	Ano	-
Vnitřní LED osvětlení	Ano	Ano
Otevírání dveří pravé	Ano	Ano
Otevírání dveří levé	Jako OPCE	Jako OPCE
USB připojení – přímý přenos dat	Ano	Ano
LAN ethernet komunikace	Ano	Ano
Cloudové připojení „HTB Oven Manager“	Jako OPCE	Jako OPCE
Nakládací vozík s mobilními držáky plechů „HTB Drive-in“	Jako OPCE	Jako OPCE

Digestoře:

PARAMETR	HTB-HK	HTB-HV
		
Typ	Kondenzační	Ventilační
Rozměr (š x h v) (mm)	980 x 880 x 340	980 x 880 x 340
Jmenovité napětí (V/Hz)	230/50	230/50
Příkon (kW)	80	60
Hmotnost (kg)	30	24

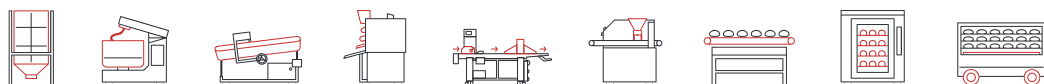


KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Pece:

PARAMETR HTB	HTB-5	HTB-8	HTB-10
			
Rozměr (š x h x v) (mm)	980 x 840 x 750	930 x 720 x 1020	980 x 840 x 1150
Zapařovací systém	Parní generátor	Parní generátor	Parní generátor
Kapacita plechů (ks)	5 x 60/40	8 x 60/40	10 x 60/40
Rozteč mezi plechy (mm)	90	90	85
Příkon generátoru páry (kW)	3 kW	3 kW	3 kW
Příkon (kW)	12 kW	19 kW	23 kW
Maximální teplota (°C)	260	260	260
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Hmotnost (kg)	156	193	225
PARAMETR HTB SIMPLE	HTB-5 SIMPLE	HTB-8 SIMPLE	
Rozměr (š x h x v) (mm)	980 x 840 x 750	930 x 720 x 020	
Zapařovací systém	Vstřikování vody	Vstřikování vody	
Kapacita plechů (ks)	5 x 60/40	8 x 60/40	
Rozteč mezi plechy (mm)	90	90	
Příkon (kW)	12 kW	16 kW	
Maximální teplota (°C)	260	260	
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3	400/50/3	
Hmotnost (kg)	126	157	

Podstavce pod pec jsou k dispozici s kapacitou plechů 3; 6; 8 a 10 ks, velikost 60 x 40 cm.



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Kynárny:

PARAMETR	HTBP10-D DIGITAL	HTBP16-D DIGITAL
		
Typ ovládání	Elektronické	Elektronické
Kapacita plechů (ks)	10 x 60/40	16 x 60/40
Rozměr mezi plechy (mm)	70	70
Rozměr (š x h v) (mm)	980 x 825 x 655	980 x 825 x 905
Zapařovací systém	Parní generátor	Parní generátor
Příkon (kW)	2,8	2,8
Jmenovité napětí (V/Hz)	230/50	230/50
Maximální teplota (°C)	60	60
Hmotnost (kg)	90	105

PARAMETR	HTBP10-M MANUAL	HTBP16-M MANUAL
		
Typ ovládání	Elektromechanické	Elektromechanické
Kapacita plechů (ks)	10 x 60/40	16 x 60/40
Rozměr mezi plechy (mm)	70	70
Rozměr (š x h v) (mm)	980 x 825 x 655	980 x 825 x 905
Zapařovací systém	Vstřikování vody	Vstřikování vody
Příkon (kW)	1,2	1,2
Jmenovité napětí (V/Hz)	230/50	230/50
Maximální teplota (°C)	85	85
Hmotnost (kg)	75	90



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Ukázkové sestavy:



HTB SESTAVA 1	60 X 40 CM
Digestoř	HTB
Pec	HTB-5
Podstavec	HTB-CU10/90



HTB SESTAVA 2	60 X 40 CM
Digestoř	HTB
Pec	HTB-5
Kynárna	HTBP16-D



HTB SESTAVA 3	60 X 40 CM
Digestoř	HTB
Pec	HTB-8
Podstavec	FBM 405/90WT



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB



HTB SESTAVA 4 60 X 40 CM	
Digestoř	HTB
Pec	HTB-8
Kynárna	HTBP16-D



HTB SESTAVA 5 60 X 40 CM	
Digestoř	HTB
Pec	HTB-5 HTB-5
Podstavec	HTB-CU6/50



HTB SESTAVA 6 60 X 40 CM	
Digestoř	HTB
Pec	HTB-5 HTB-8
Podstavec	Na míru





HTB SESTAVA 7

60 X 40 CM

Digestoř

HTB

Pec

HTB-5
HTB-10

Podstavec

Na míru



HTB SESTAVA 8

60 X 40 CM

Digestoř

HTB

Pec

HTB-5
FD64/1

Kynárna

HTBP10-D



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB