

 **xlebobor**

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



 **LEWANT**
group



Компания Lewant была основана в 2014 году группой технических специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей. Огромный опыт эксплуатации хлебопекарного оборудования марок MIWE, Revent, Forni Fiorini, Sveba Dahlen, Fimak, Kumkaya и других, постоянное решение технических проблем подтолкнуло нас на разработку своей хлебопекарной печи – с учетом опыта эксплуатации лучших импортных печей. Именно многолетний опыт практической эксплуатации хлебопекарного оборудования в условиях производства позволил решить ряд технических проблем, в том числе малоизвестных для самих производителей.

Ключевыми целями при разработке и производстве печей Lewant всегда были и будут - высочайшее качество выпечки, максимальное энергосбережение и долговечность оборудования. Именно поэтому в оборудовании Lewant не применяется некоррозионностойкая сталь, а все узлы рассчитаны на интенсивную круглосуточную эксплуатацию со сроком службы не менее 20 лет.

На все оборудование марки LEWANT дается полная гарантия сроком на **3 года.**

Почему ротационные печи Lewant самые энерго и экономически эффективные?

Уникальные, проверенные временем разработки компании Lewant, которые задают крайне высокую планку в вопросах качества выпечки, надежности и энергоэффективности ротационных печей



Революционная система подачи воздуха - низкая скорость воздушного потока при интенсивном теплообмене



Система подачи пара обеспечивает непревзойденное качество выпечки и точное его дозирование



*Единственная печь в мире, оснащенная теплообменником с обратным вертикальным движением воздуха в теплообменном блоке
Специальная гарантия – 5 лет!*



*Уникальная четырехконтурная система подачи воздуха с двумя независимыми вентиляторами распределяет воздух по всему периметру тележки
Максимально снижает уровень шума и вибрации*

**Одна из наших главных задач - непрерывная работа
вашего бизнеса в комфортных условиях с
максимальной экономической эффективностью.**

Круглосуточная техническая поддержка, срочный выезд
сервисной службы на гарантийное и послегарантийное
обслуживание, всегда полный ассортимент запасных
частей и модулей на складах в Центральном, Южном и
Уральском округах и срочная доставка в течении одних
суток - вот неполный перечень услуг для
бесперебойной работы вашего бизнеса.

Наши инженеры максимально быстро определяют
причину неисправности, полностью проконсультируют
по методам максимально быстрого и качественного
ремонта, а в случае необходимости сервисная служба
доставит запасные части любым удобным вам способом
в максимально короткие сроки.



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ LEWANT

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель печи	Eco+ 600	Eco+ 800	Eco+ 1100
Размер подового листа, см	60x40; 60x66	60x80; 60x88	60x1100; 66x1100
Номинальная тепловая мощность горелки (газ/дизель), КВт	45	65	85
Номинальная электрическая мощность (газ/дизель), КВт	2,7	3,4	3,7
Максимальная температура дымовых газов, град. С	370		
Время разогрева незагруженной печи до температуры 270 град. С, мин	27	30	35
Максимальное потребление природного газа, куб.м/час	2,8	4,8	5,8
Среднее потребление природного газа, куб.м/час	1,8	2,7	3,5
Средний расход жидкого топлива, кг/час	1,8	2,7	3,5
Средний расход сжиженного газа (пропан/бутан), кг/час	1,7	2,6	3,3
Подовая площадь (расстояние между ярусами)			
10 ярусов (180 мм)	3,6	4,9	6,7
15 ярусов (120 мм)	5,4	7,3	9,9
16 ярусов (110 мм)	5,7	7,7	10,5
18 ярусов (100 мм)	6,5	8,7	11,9
20 ярусов (90 мм)	7,2	9,7	13,2
22 яруса (82 мм)	7,9	10,6	14,5
Количество хлебных форм на тележку (в кассетах по 5 шт. с ручками)			
Форма №7 220*110*115 мм	100	200	270
Форма №10 215*105*105 мм	100	200	270
Форма №11 100*145*100 мм	135	270	315
Габаритные размеры			
Ширина, мм	1530	1780	2180
Длина с козырьком/без козырька, мм	2550/2050	2750/2380	3050/2550
Высота, мм	2540	2540	2540
Минимальная высота помещения, мм	2850	2850	2850
Масса печи (газ/электро), не более, кг	1380/1580	1935/2370	2350/2720

Газовые/дизельные печи комплектуем горелками Elco (Германия), Cib Unigas и Riello (Италия) на выбор заказчика



Алексей Савицкий



Краснодар

+7 (918) 147-04-40



Пермь

+7 (342) 259-06-55



www.xleb-obor.ru



www.lewant.ru



info@xleb-obor.ru



LEWANT
group