



PROGRAMSKI PAKET V OBLAKU

» HTB Oven Manager «

Internetna aplikacija omogoča povezljivost in nadzor nad delovanjem ter analitiko peči neposredno preko USB-ja ali daljinsko preko INTERNET-a.

- Dodajanje novih in modifikacija obstoječih programov pečenja;
- Poenotenje nastavitev in parametrov peči;
- Servisno vzdrževanje na daljavo;

FIN-DEKO Etažne pekarske peči

Etažna peč je prava izbira za peko pekovskih izdelkov, ki zahtevajo neposreden stik z vročo površino in ki jih odlikuje vabljava hrustljava skorja. Vsaka etaža predstavlja samostojno enoto, v kateri lahko parametre pečenja nastavite neodvisno od ostalih etaž.

Etažne peči tradicionalno ohranjajo klasičen način pečenja, dodali pa smo jim nov izpopolnjen uparjalni agregat in sodoben krmilnik za enostavno in hitro upravljanje peči.

Paleto novih tradicionalno-modernih modulnih etažnih pekarskih peči, sestavljata dva osnovna modela v dveh velikostih z oznakama FD64 in FD68.



FIN-DEKO tradicionalne peči so zasnovane za pečenje raznovrstnih pekarskih in slaščičarskih proizvodov, tudi v najmanjših domačih pekarnah in slaščičarnah. Številne možnosti pečenja in preprosto upravljanje, spremenijo vaše vsakdanje delo v čisto pravo zabavo.



Fines katalog - FIN-DEKO 2018; slovenski; Design: Darja Breško Požarnel; Foto: Fotolia

FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

FINES d.o.o.,
Industrijska 5,
1290 Grosuplje
Slovenija

T +386 (0)1 788 83 40
F +386 (0)1 788 83 42
E info@fines.si
W www.fines.si



FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY



FIN-DEKO

PEKARSKE ETAŽNE PEČI

FIN-DEKO PEKARSKKE ETAŽNE PEČI



INTUITIVNO UPRAVLJANJE
»S-Control«

Poleg tradicionalnega elektromehanskega upravljalnega sistema je na voljo tudi povsem novo moderno napredno upravljanje »S-Control«.

Krmilnik omogoča upravljanje klasične tradicionalne etažne peči na najbolj moderen način, elektronska inteligentna regulacija grelov v kombinaciji z najnovejšim vlažilnim sistemom pa nudi popolnoma nove dimenzije pečenja pravih tradicionalnih rustikalnih kruhov kakršne so v starih časih pripravljale še naše babice.



NAVLAŽEVALNI SISTEM

Učinkovit uparjalni navlažilni sistem kot ga poznajo samo pravi pekarski mojstri!

- Zagotavlja večji volumen pekovskih izdelkov;
- Občutno podaljšana svežina ter zmanjšana drobljivost pekovskih proizvodov;
- Popolna kvaliteta in visoki sijaj pekovskih izdelkov;
- Neverjetno hitra regeneracija vlažilnega sistema;



VRHUNSKA KVALITETA IN ENAKOMERNOST PEČENJA

Tradicionalna pečna površina narejena iz prave žgane gline in ostalih naravnih materialov, priča pravi tradicionalni ambient peke kruha iz starih krušnih peči.

Naravni material odlično akumulira toploto ter omogoča povsem enakomerno pečenje po celotni pečni površini.



ECO SISTEM DELOVANJA

Sodobna elektronska regulacija grelnih elementov omogoča delovanje z zmanjšano močjo in s tem zagotavlja manjšo porabo električne energije.



MODULARNI SISTEM

Sestavite si svojo peč - modulna struktura peči omogoča povsem prosto sestavljanje peči glede na lastne želje in potrebe. Vsaka etaža je popolnoma svoja neodvisna enota zato je mogoče pekarski komplet enostavno kadarkoli kasneje nadgraditi in povečati kapaciteto.



MINI PEKARNA

FINES-ov kombinirani sistem tradicionalne etažne peči FIN-DEKO in moderne konveksijske peči HTB, skupaj z vzhajalno enoto ter napo na vrhu, tvori pravo malo mini pekarno.

Pravi tradicionalni rustikalni kruh ter sveže drobno pekovsko pecivo, sijoči francoski rogljiči, domača potica ali hrustljava slastna pica pečena direktno na šamotu – vse to in še veliko več, lahko pripravite v svoji novi pekarni na prostoru površine samo 0,8 m2.



PRIMERJALNA TABELA OPREME PEČI

ETAŽNE PEČI	FIN-DEKO SMART	FIN-DEKO MANUAL
UPRAVLJALNA TABLA	Enostavno elektromehansko upravljanje	/
	Napredni krmilnik s kapacitivnim grafičnim zaslonom na dotik "S-Control"	/
	Nastavitev samodejnega vlaženja	/
	Nastavitev programov pečenja, slikovna izbira - piktogrami	/
	Prednastavitev samodejnega časovnega vklopa in predgrevanja	/
PEČNA POVRŠINA	Tradicionalna šamotna pečna površina iz naravnih materialov	/
VLAŽILNI SISTEM	Integriran neodvisno greti uparjalni agregat	/
PREZRAČEVANJE	Motorizirana loputa za izpust pare	/
OSVETLITEV	Halogen osvetlitev notranjosti	/
KOMUNIKACIJA	USB priključek – direktna komunikacija	/
IN POVEZLJIVOST	LAN priključek – internetna komunikacija v oblaku	/
	Programski paket v oblaku "HTB Oven Manager"	/

TEHNIČNI PODATKI

ETAŽNE PEČI	FIN-DEKO SMART 64			FIN-DEKO SMART 68		
TIP PROIZVODA	FD64/1 SMART	FD64/2 SMART	FD64/3 SMART	FD68/1 SMART	FD68/2 SMART	FD68/3 SMART

ETAŽNE PEČI	FIN-DEKO MANUAL 64			FIN-DEKO MANUAL 68		
TIP PROIZVODA	FD64/1 MANUAL	FD64/2 MANUAL	FD64/3 MANUAL	FD68/1 MANUAL	FD68/2 MANUAL	FD68/3 MANUAL
Število modulov etaž	1	2	3	1	2	3
Pečna površina / etaža	680x420 mm	680x420 mm	680x420 mm	680x840 mm	680x840 mm	680x840 mm
Kapacit. pekačev / etaža	1x 60/40	1x 60/40	1x 60/40	2x 60/40	2x 60/40	2x 60/40
Višina odprtine vrat etaže	20 cm	20 cm	20 cm	20 cm	20 cm	20 cm
Širina zunanja	980 mm	980 mm	980 mm	980 mm	980 mm	980 mm
Globina zunanja	800 mm	800 mm	800 mm	1210 mm	1210 mm	1210 mm
Višina zunanja	470 mm	820 mm	1170 mm	470 mm	820 mm	1170 mm
El. moč grelcev uparjalnika	1,5 kW	3,0 kW	4,5 kW	1,5 kW	3,0 kW	4,5 kW
El. moč grelcev komore	2,4 kW	4,8 kW	7,2 kW	4,8 kW	9,6 kW	14,4 kW
Priključna el. moč	4,0 kW	8,0 kW	12,0 kW	6,4 kW	12,8 kW	19,2 kW
Električni prikllop	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz	400V / 3N / 50Hz
Temperatura	max. 300°C	max. 300°C	max. 300°C	max. 300°C	max. 300°C	max. 300°C
Masa	85 kg	170 kg	245 kg	140 kg	240 kg	340 kg

VZHAJALNIKI	DIGITAL		MANUAL	
TIP PROIZVODA	HTBP10-D	HTBP16-D	HTBP10-M	HTBP16-M
Upravljanje	Elektronsko	Elektronsko	Elektromehansko	Elektromehansko
Kapaciteta pekačev	10x 60/40	16x 60/40	10x 60/40	16x 60/40
Razdalja med pekači	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Dimenzije ŠxGxV	980x825x655 mm	980x825x905 mm	980x825x655 mm	980x825x905 mm
Vlažilni sistem	Uparjalni agregat	Uparjalni agregat	Vlažilna posoda	Vlažilna posoda
Priključna el. moč	2,8 kW	2,8 kW	1,2 kW	1,2 kW
Električni prikllop	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Temperatura	max. 60°C	max. 60°C	max. 85°C	max. 85°C
Masa	90 kg	105 kg	75 kg	90 kg

NAPE IN PODSTAVKI	NAPE		NEVTRALNI ELEMENTI			
TIP PROIZVODA	HTB-HK	HTB-HV	FD-68/90	FD-68/75	FD-HTB10	FD-HTB16
Izvedba	Kondenzacijska	Ventilacijska	Prostostoječi	Prostostoječi	Podaljšek globine	Podaljšek globine
Kapaciteta pekačev	/	/	12x 60/40	10x 60/40	/	/
Električni prikllop	230V / 50Hz	230V / 50Hz	/	/	/	/
Dimenzije ŠxGxV	980x880x340 mm	980x880x340mm	980x1165x900 mm	980x1165x750 mm	980x415x655	980x415x905
Masa	30 kg	24 kg	34 kg	29 kg	12 kg	14 kg

● standardna oprema
● opsilska oprema