



## Главное

В конвейерных печах серии PS фирмы Middleby Marshall выпечка производится быстрее и при более низкой температуре, чем в других печах. Вертикальные столбы горячего воздуха перемещают тепло аэродинамическим образом вместо использования высоких температур. Пары горячего воздуха удаляют граничные слои холодного тяжелого воздуха, который стремится изолировать продукт. Все печи Middleby предназначены для приготовления множества изделий, включая пиццу, морепродукты, сэндвичи, бублики, национальные блюда и многое другое.

### Общая характеристика

Конвейерная печь PS528 идеально пригодна для размещения в ларьке и экспресс-пунктах питания, где требуются малые печи.

### Стандартные характеристики

- Патентованная система управления энергией (EMS) \* снижает потребление энергии и увеличивает эффективность готовки
- 28-дюймовая ” (711 мм) в длину камера выпечки с ремнем 18 дюймов (457.2 мм)
- габаритные размеры 50-дюйма (1270 мм) длина, 40-3/ 4 дюйма (1035 мм) глубина и 21-3/ 4 дюйма (552.4мм)

### Высота

- Обеспечена ногами в 4 дюйма (101.6 мм)
- Имеется возможность установки в три уровня по высоте.
- Время выпечки/скорость конвейера управляются микропроцессором.
- Внутренность, передняя и боковые и верхняя панели изготовлены из нержавеющей стали
- Смена направления движения конвейера
- Поддон удлинения 12 дюймов (304.8 мм)
- Переднее окно шириной 15 дюймов (381 мм)

### Дополнительные характеристики

- Основа с роликами
- Имеется продленная гарантия
- Поддон удлинения 6 дюймов (152.4 мм)

### Сохранение энергии

Блок включает патентованную систему управления энергией - EMS. Печи Middleby обеспечивают очень эффективную передачу тепла к продукту. Энергосбережение происходит за счет циркулирования воздуха от нагревателя к продукту с минимальными потерями. Печь холодна на ощупь.

### Возможность чистки

Печи PS528 спроектированы так, чтобы их можно было легко чистить. Съемные части включают : противни для крошек, концевые панели, воздуховоды, выходные поддоны и съемную ленту конвейера в сборе.

### Легкость обслуживания

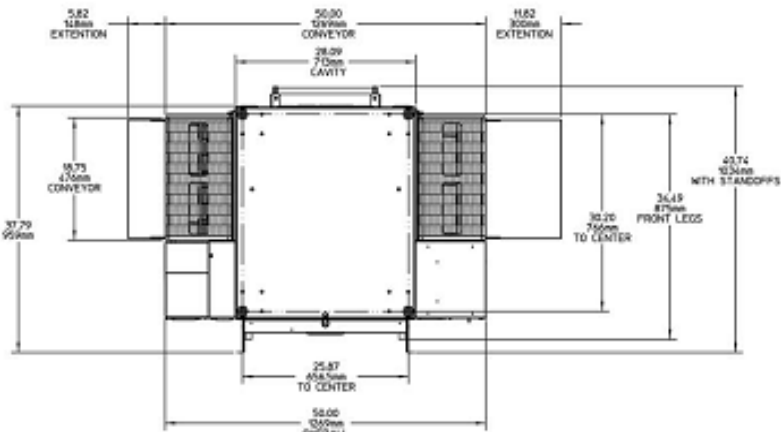
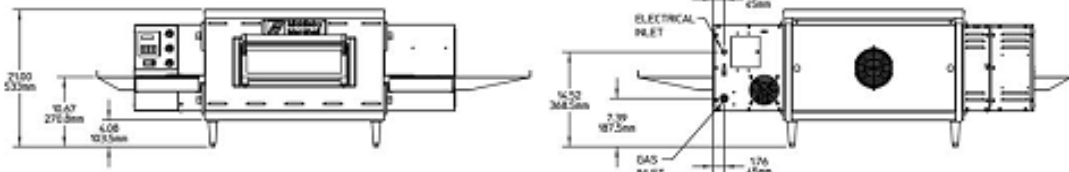
Блок управления спроектирован так, чтобы иметь быстрый и легкий доступ.

### Гарантия

Все модели PS528 имеют гарантию на детали и работу сроком на 1 год.

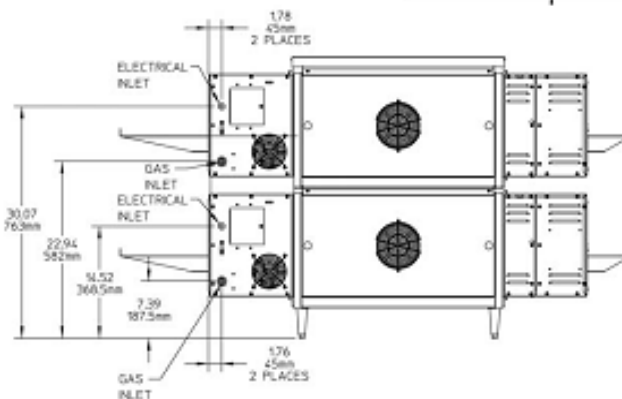
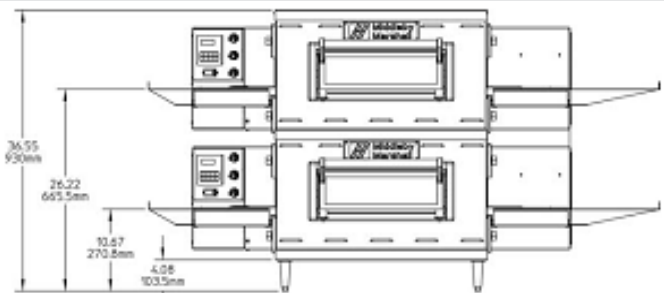
### Вентиляция

Настоятельно рекомендуется использовать колпак вентиляции.



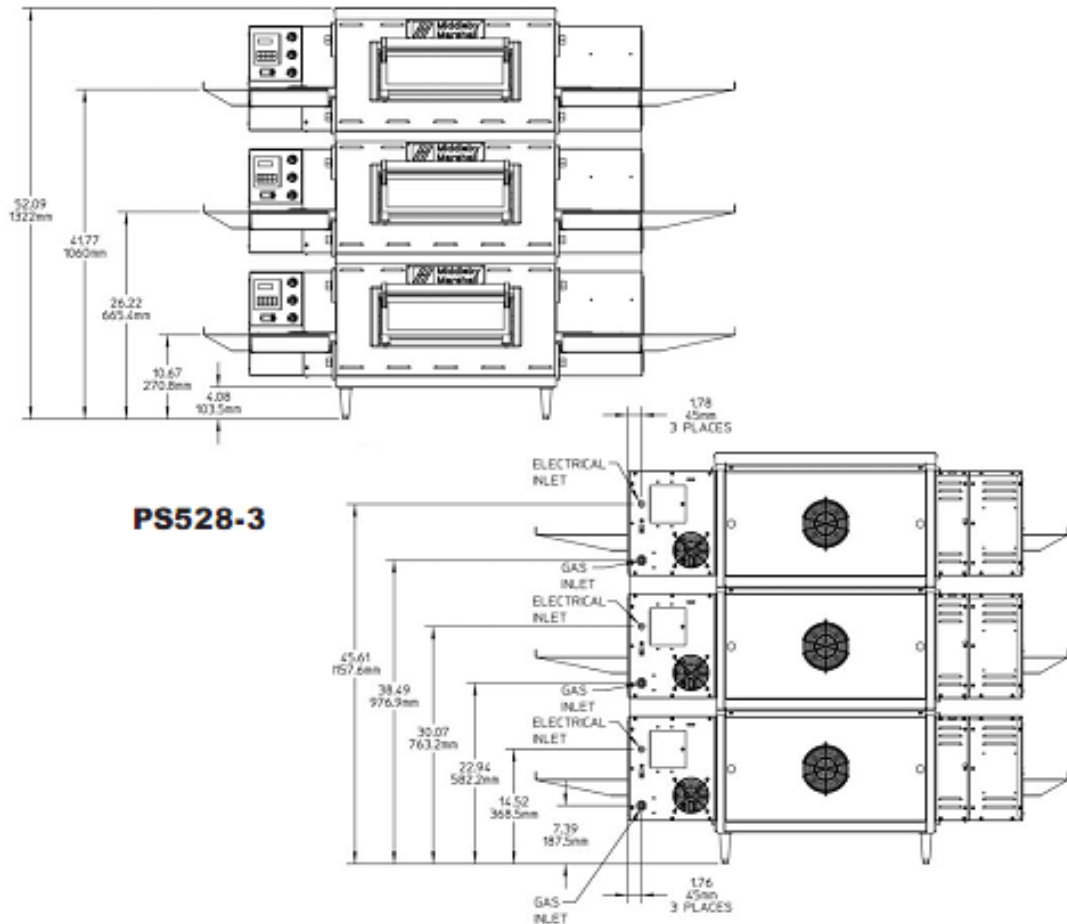
**PS528-1**

**PS528-2**



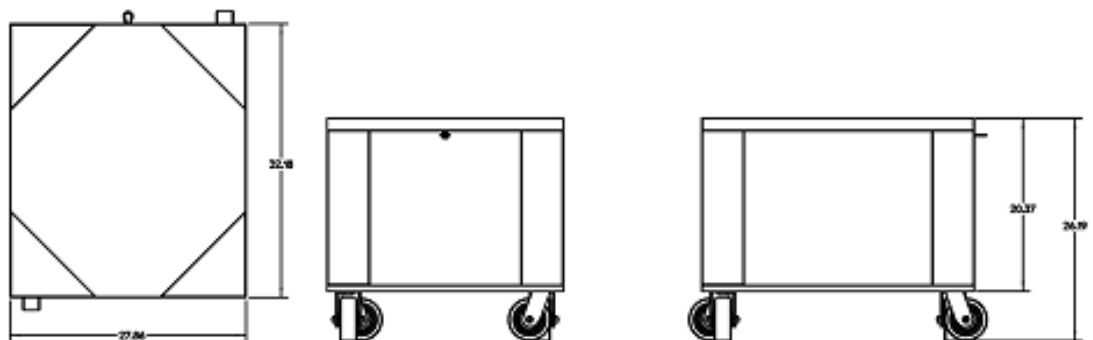
Rev1 (0909)

*Extension* – длина; *Conveyor* – конвейер; *Cavity* – углубление; *With standoffs* – с зазорами; *Front legs* – передние ножки; *To center* – к центру; *Overall* – общее расстояние.  
*Electrical inlet* – электрический вход; *gas inlet* – газовый вход; *2 places* – 2 позиции.



*Electrical inlet* – электрический вход; *gas inlet* – газовый вход, *3 places* – 3 позиции.

**Добавочная тележка доступна для всех моделей серии PS528**



**Рекомендуемые минимальные зазоры**

От задней части печи до стены=0 дюймов; край управления конвейера до стенки =0 дюймов;  
неуправляемый край конвейера до стенки =0 дюймов.

**Общие спецификации**

	Зона нагрева	Зона выпечки	Длина ленты	Ширина ленты	Общая длина (с уст. выходными поддонами)	Высота	Глубина	Макс. раб. Температура	Диапазон времени выпечки	Вес при поставке	Объем при поставке
PS528-1	28" 711мм	3.5 кв ф 0.33 кв м	50" 1270 мм	18" 457мм	68" 1727мм	21.10" 536мм	40.75" 1035мм	600°F 316°C	1-30 мин	325фунтов 147.42кг	22.1 ф 30.62м³
PS528-2	56" 1422 мм	5.0 кв ф 0.66 кв м	50" 1270 мм	18" 457мм	68" 1727мм	36.55" 930мм	40.75" 1035мм	600°F 316°C	1-30 мин	650фунтов 294.48 кг	44.2 ф 31.24м³
PS528-3	84" 2133 мм	7.5 кв ф 0.99 кв м	50" 1270 мм	18" 457мм	68" 1727мм	52.08" 1322 мм	40.75" 1035мм	600°F 316°C	1-30 мин	975фунтов 442.25 кг	66.3 ф 31.86м³

**Электрические характеристики**

Версия	Напряжение	Фаза	Частота	Потребляемый ток	Питание	Выключатели
Внутренняя и стандартная экспортная	208/240В	1	50/60Гц	2.0 Ампер	2 поля 3 провода	Согласна местным тех.условиям

\*Номинальные значения на чертежах, показанные выше, являются максимальными значениями для нормальной работы, ток в амперах должен быть меньше указанного значения. Каждая печь включает шнур длиной 6 футов с вилкой типа NEMA# L6-20R. Заказчик обеспечивается розеткой NEMA# L6-20R.

**Технические характеристики газового снабжения**

Версия	Тип газа	Подаваемое давление (на входе)	Регулируемое давление	Номинальный повод тепла
Внутренняя и стандартная экспортная	Природный газ	6-8" в.с. (14.9-19.9 мбар) *	3.5" в.с. (8.72мбар)	50,000 БТЕ
Внутренняя и стандартная экспортная	Пропан	6-8" в.с. (14.9-19.9 мбар) *	3.5" в.с. (8.72 мбар)	50,000 БТЕ

\*Требуемое давление подаваемого газа в других точках зависит от местного типа газа и всех применимых местных правил.

Минимальные размеры газовых труб:

- Природный газ – 1 ½" (31,8мм) главная питающая линия. Одно ¾" (1,9мм) NPT подразделение на печную полость с индивидуальным основанным клапаном-отсекателем.
- Пропан – 1 ½" (31,8мм) главная питающая линия. Одно ¾" (1,9мм) NPT подразделение на печную полость с индивидуальным основанным клапаном-отсекателем.

Каждая печь включает (1) гибкий газовый шланг ¾" (1,9мм) NPTx36"(914мм) из нержавеющей стали с виниловым покрытием в оплетке.

**Все спецификации могут меняться без уведомления.**

© 2014 Middleby Marshall, Inc.  
Фирма Middleby Marshall в соответствии со своей политикой непрерывных улучшений оставляет право менять материалы или спецификации без уведомления. Такие изменения не дают право покупателю на соответствующие изменения, усовершенствования, дополнения или замены в ранее купленном оборудовании.