



Modulová pec  
Modular oven  
Modulkemence  
Forno modulare  
Piec modułowy  
Модульная печь  
مودیلار

**MODULAR**

A	B (m <sup>2</sup> )	C (kW)	D		E			I (kg)
			F (mm)	G (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	
MD 08/065	0,52	5,5	830	650	1240	970	300	125
MD 08/130	1,04	9,2	830	1300	1240	1630	300	200
MD 12/065	0,78	7,9	1230	650	1640	970	300	150
MD 12/130	1,56	13,4	1230	1300	1640	1630	300	230
MD 12/170	2,10	17,1	1230	1700	1640	2030	300	290

J	D			C (kVA)	J 600x400 (NR)	I (kg)
	F (mm)	G (mm)	H (mm)			
MC 08/065	1240	970	900	2,0	10	125
MC 08/130	1240	1630	900	2,0	20	167
MC 12/065	1640	970	900	2,0	20	151
MC 12/130	1640	1630	900	2,0	30	186

K	D			I (kg)
	F (mm)	G (mm)	H (mm)	
MK 08/065	1240	1170	150	35
MK 08/130	1240	1830	150	54
MK 12/065	1640	1170	150	48
MK 12/130	1640	1890	150	78

L	D			I (kg)
	F (mm)	G (mm)	H (mm)	
MB 08/065	1240	970	900	75
MB 08/130	1240	1630	900	117
MB 12/065	1640	970	900	101
MB 12/130	1640	1630	900	136
MB 12/170	1640	2030	900	152

### Legenda / Legend:

- A- Model / Model
- B- Pečná plocha / Baking area
- C- Tepelný výkon / Output
- D- Rozmery pečnej plochy  
/ Dimensions of baking area
- E- Vonkajšie rozmery  
/ External dimensions
- F- Šírka / Width
- G- Dĺžka / Length
- H- Výška / Height
- I- Váha / Weight
- J- Pečné plechy (ks) / Number of tables
- K- Vrchný modul / Over modul
- L- Podstavec / Base



Modulár je najnovším modelom tejto série a spája v sebe množstvo predností, ktoré spojujú v použití najmodernejších technológií a vo veľkých skúsenostiach technikov, ktorí ich vyvinuli a vytvorili. Rovnako ako pri všetkých pečiach firmy BAKER OVENS, aj pri tomto modeli bol dôraz na funkčnosť ako aj zodpovedajúcu dizajnu.

#### Niekoľko z hlavných znakov peči MODULAR:

- kompaktné rozmery
- vytváranie pancierovými topnými telesami
- oddelené regulácia tepného výkonu pre podlahy a stropu komory tepelným regulátorom riadeným mikroprocesorom
- pripojenie výkonu

#### Ďalšie prídavné zariadenia:

- vytápaní kyslíkmi so zapařovacími zariadeniami
- vytáhovateľný regál na pečiach do kyslíkmi
- elektrický zaparovací zariadenie pre pečné komory
- ak chcete zvýšiť svoju produkciu, nepotrebujeťe novú pec. Pri pečiach MODULAR totiž stačí pripojiť ďalší modul.

The MODULAR oven is the latest development in this category, combining advanced technology and design with manufacturing experience and expertise.

If you need to increase your production capacity is no need to change oven; just add another module. Just like all the other BAKER OVENS the MODULAR is pleasing to look at well as being functional.

#### The main features of the MODULAR oven are:

- compact overall dimensions
- heating with reinforced electrical resistances
- independent power distribution between top and bottom of the oven, adjusted by microprocessor thermostat
- installed electrical power can be reduced using the optional PLC

#### Other optional:

- eated proofer with steam
- mobile rack trolley for the proofer
- electrical steamers for the baking chamber

Elektronos áram által fűtött kemence. Mivel előre legyártott, egymástól független elemekből van összeállítva, legnagyobb előnye a könnyű bővíthetőség. Minden egyes kamra el van készítve az azonnali beindításához. A kamrák egymásra helyezése után elég rácsatlakoztatni a vízvezetékire és a villanyáramra.

A fűtőtestek a hőálló sütőlap alatt és a kamra felső lapja alatt vannak elhelyezve. A sütés egyenletessége a hőálló ívekből készült ajtón keresztül szemmel követhető. A kemencekéhez készletként jár a megrendelőtől. Leggyakrabban felhasználási területe a pizsasztás. Minden emelet külön.

#### Fő előnyei:

- hangtalan üzemzsid
- kompakt méretek
- egyenletes sűtés az egész sűtőtérben
- egyszerű üzemeltetés és karbantartás
- kamráként nagy teljesítményű gőzölő és szellőztető
- optimális hőszigetelés
- kamráként szabályozható hőmérséklet
- a sűtés vizuális ellenőrzhetősége
- a sűtési idő leteltének akusztikus szignalizálósága
- alacsony energetikai igényesség
- kamrákénti világítás

Il forno MODULARE è l'ultimo nato della sua categoria e raggruppa una notevole serie di vantaggi sia per l'adozione delle più moderne tecnologie, sia per la grande esperienza di chi lo ha progettato e lo costruisce.

Se aumentata la produzione non occorre cambiare il forno. Col forno MODULARE, infatti, è sufficiente aggiungere un nuovo modulo.

Come per tutti i forni BAKER, anche per il MODULARE il design è stato particolarmente studiato per un'estetica piacevole oltre che funzionale.

#### Vi elenchiamo alcune delle caratteristiche del forno MODULARE:

- dimensioni d'ingombro molto ridotte
- riscaldamento con resistenze elettriche corazzate
- distribuzione della potenza in modo indipendente tra cielo e platea, regolabile con termoregolatore a microprocessore
- potenza installata riducibile con l'adozione di un PLC (optional).

#### Altri optional:

- cella di lievitazione riscaldata e con vapore
- carrello estraibile portategole per la cella di lievitazione
- vaporizzatori elettrici per le camere di cottura.

Pec modulový MODULAR jest najnovším modelom tejto serií i ľczy v sbe množstvo zalet, ktoré polegajú v zastosovaní najnovozeejšich technológií i v ograných došváceniach technikov, ktorí pracovali przy ich rozvoji i produkcii.

Tak sama jak przy wszystkich piecach firmy BAKER OVENS, również przy tym modelu był nacisk na działanie jak również na odpowiedni wygląd konstrukcji.

#### Klika glównych wnosci pieców MODULAR:

- zwarte wymiary
- ogrzewanie pancierowymi grzejnymi elementami
- rozdzielna regulacja mocy ogrzewania dla podłogi i stropu komory wypiekowej regulatorem temperatury sterowanym mikroprocesorem
- podłączenie mocy

#### Dalsze dodatkowe urządzenia:

- wygrzewana fermentacja z urządzeniem zaparowania
- wyciągany regał na blachy rozstowe
- elektryczny urządzenie zaparowania dla komór wysiękowych
- jeśli chcecie zwiększyć swoją produkcję, nie potrzebujecie nowy piec. Przy piecach MODULAR wystarczy tylko podłączyć dalszy modul.

Модульная печь «MODULAR» является новейшей моделью из этой серии и объединяет в себе множество преимуществ, заключающихся в применении самых современных технологий, и в большом опыте техников, которые на разработали и изготовили. Так же как и при всех иных печах от фирмы «BAKER OVENS», и у этой модели внимание обращено на хорошую работу, а также на соответственный дизайн.

#### Neskolko glavnich priznakov pečici «MODULAR»:

- компактные размеры
- нагревание с помощью бронированных нагревательных элементов
- отдельное регулирование нагревательной мощности для пола и потолка нагревательной камеры с помощью температурного регулятора, управляемого микропроцессором
- подключение мощности

#### Прочие дополнительное оборудование:

- обогреваемая бродинья с запаривающим оборудованием
- выдвигающийся регал для противней в бродинной
- электрическое запаривающее оборудование для печных камер
- если хотите увеличить объем выпускаемой вами продукции, Вам не нужна новая печь. В печах «MODULAR» достаточно всего лишь подключить следующий модуль.

## موديلار

- الفرن مصنوع بالكامل من الاستانلس التقي الغير قابل للصد.

- الوقود (الفرن يعمل بالكهرباء).

- جسم الفرن معزول لمنع تسرب الحرارة.

- التصميم يعمل الاحتفاظ بالحرارة مع الاقتصاد في ال الكهرباء.

- لوحة تحكم آلية كاملة سهلة الاستخدام - الفرن يتميز بسهولة وسرعة تجميعه.

- سهولة اضافة عدد وحدات اخرى وذلك حسب طلب العميل في حالة الرغبة في زيادة الانتاج.