

Pečení - orientační údaje

Chlebové výrobky	Rotační pec	Etážová pec
Chléb šumava 600g	s párou 2 minuty - poté odtah až do konce	s párou 2 minuty - poté odtah až do konce
Chléb škvarkový 600g	260°C - zapékání 180°C - dopékání	280°C - zapékání 230°C - dopékání
Chléb s uzeným masem 600g	cca 35 minut	cca 35 - 40 minut
Chléb moskva	s párou 5 minut poté odtah až do konce 250°C - zapékání 170 - 180°C - dopékání 35 minut ve formě 35 minut volně přepečené bez formy	s párou 5 minut, poté odtah až do konce 280°C - zapékání 210°C - dopékání 35 minut ve formě 35 minut volně přepečené bez formy
Chléb Actipan	s párou 2 minut poté odtah až do konce 240°C - zapékání 170 - 180°C - dopékání 35 minut ve formě 10 minut volně přepečené bez formy	s párou 2 minut poté odtah až do konce 280°C - zapékání 210°C - dopékání 35 minut ve formě 10 minut volně přepečené bez formy