

## Коммерческое предложение от 02.04.2025

### Печь ротационная Восход Муссон-ротор 55P-01

**Цена с НДС: 909 058 руб.**

Артикул: **938465**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от Другое до хлебная форма №7
Температурный режим, °C	от 100 до 300 °C
Система вращения тележки	платформа
Мощность, кВт	45
Ширина, мм	1555
Глубина, мм	1351
Высота, мм	2270
Вес (без упаковки), кг	930
Вес (с упаковкой), кг	975

Ротационная печь [Восход Муссон-ротор 55P-01](#) используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

*В комплект поставки входят набор ЗИП и вытяжной вентилятор в козырьке.*

*Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.*

#### Особенности:

- Цветная сенсорная панель Touch-Screen с системой автоматического управления с более чем 100 программ для реализаций режима приготовления
- Система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха
- Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости
- Функция «предразогрев»
- Корректировка программ во время выпечки
- Индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- Отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее

- Система управления запуском и работой горелки
- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий
- Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см
- Возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот)
- Верхний привод вращения стеллажной тележки, низкий порог пекарной камеры, короткий пандус, верхний узел фиксации тележки позволяют избежать встряски тестовых заготовок при закатывании стеллажной тележки, исключают ее смещение во время выпечки
- Высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации
- Блочные автоматизированные горелки «RIELLO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемыми запорами и петлями
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки и вала вентилятора

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность за 1 выпечку:
  - Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10): 90\*
  - Батон 0,5 кг (4 шт. на 1 противне): 64\*\*
  - Батон 0,3 кг (6 шт. на 1 противне): 108\*
  - Булочные изделия массой 0,15 кг (12 шт. на противне): 216\*
- Вместимость:
  - Хлебные формы № 7, 10: до 90\*\*\*
  - Противни (размер 450x600 мм): 18\*\*\*
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 30 мин.
- Максимальный расход:
  - Газообразное топливо: 5,1 м3/ч
  - Жидкое топливо: 3,8 кг/ч
- Расход воды за один цикл пароувлажнения: 5 л
- Общая площадь выпечки: 4,86 м2\*\*\*
- Напряжение: 380 В
- Электрическая мощность: 2,4 кВт
- Габариты с демонтированным оборудованием: 1555x1000x2000 мм
- Габариты в упаковке:
  - Место 1: 2100x700x1200 мм
  - Место 2: 2100x1350x1750 мм
  - Место 3: 770x630x490 мм
- Вес с упаковкой:
  - Место 1: 259 кг
  - Место 2: 835 кг
  - Место 3: 140 кг

\* При использовании 18-ярусной стеллажной тележки.

Загрузка формовым хлебом 90 шт./выпечку (хлебные формы №7, 10), указана с учётом применения специальной стеллажной тележки с использованием кассет хлебных форм 5№7 (5№10)

При применении стандартной стеллажной тележки загрузка формовым хлебом составляет 54 шт./выпечку с использованием кассет хлебных форм 3№7(3№10).

\*\* При использовании 16-ярусной стеллажной тележки.

\*\*\* Вместимость и площадь выпечки указана при использовании 18 ярусной стеллажной тележки

*Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.*