

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 99/11-02

Цена с НДС: 1 270 717 руб.

Артикул: **258804**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от Другое до хлебная форма №7
Температурный режим, °C	от 100 до 300 °C
Система вращения тележки	платформа
Подключение, В	380
Мощность, кВт	75
Ширина, мм	2150
Глубина, мм	2023
Высота, мм	2363
Вес (без упаковки), кг	1550
Вес (с упаковкой), кг	1996

Ротационная печь [Восход Муссон-ротор 99/11-02](#) используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок и порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят набор ЗИП.

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
- Система пароудаления
- 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
- Напоминание о времени проведения и перечне регламентных работ
- Система управления запуском и работой горелки
- В систему водоподготовки входит фильтр грубой очистки воды и редукционный клапан с манометром, для

стабилизации давления воды

- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий
- Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см
- 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
- Защита привода вращения стеллажной тележки
- Высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебобулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации
- 3-ходовая конструкция теплообменника с противотоком
- Блочные автоматизированные горелки «ELCO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемыми запорами и петлями и двойным стеклом
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки

Дополнительные характеристики:

- Марка используемых стеллажных тележек: ТС-8-Р*
- Вместимость стеллажных тележек: 1
- Производительность за 1 выпечку:
 - Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7: 180**
 - Хлеб формовой при использовании кассет 5Л10: 216*** / 200****
 - Батон 0,5 кг (11 шт. на 1 противне): 176*****
 - Батон 0,3 кг (14 шт. на 1 противне): 252**
 - Мелкоштучные изделия 0,15 кг (28 шт. на 1 противне): 504**
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 20 мин.
- Общая площадь выпечки: 10,8** / 16,8*** м²
- Высота потолков в помещении: не менее 3 м
- Габариты в упаковке:
 - Место 1: 2270x700x1700 мм
 - Место 2: 2270x1710x1950 мм
 - Место 3: 1190x770x1580 мм
 - Место 4: 1100x750x765 мм
- Вес с упаковкой:
 - Место 1: 365 кг
 - Место 2: 1155 кг
 - Место 3: 181 кг
 - Место 4: 295 кг

* Возможно применение стеллажных тележек ТС-2-Р.

** При использовании 18-ярусных стеллажных тележек.

*** При использовании стеллажной тележки ТС-2-РФ-9 совместно с хлебными формами 6Л10-М.

**** При использовании 20-ярусных стеллажных тележек (высота готовых изделий не более 122 мм).

***** При использовании 16-ярусных стеллажных тележек.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.