

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 250MP Супер

Цена с НДС: 1 896 300 руб.

Артикул: **844233**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от Другое до хлебная форма №7
Температурный режим, °С	от 100 до 300 °С
Система вращения тележки	платформа
Мощность, кВт	110
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	2620
Высота, мм	2972
Вес (без упаковки), кг	2400
Вес (с упаковкой), кг	3010

Ротационная печь [Восход Муссон-ротор 250MP Супер](#) 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.

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
- Система пароудаления
- Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости
- 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
- В систему водоподготовки входит фильтр грубой очистки воды и редукционный клапан с манометром, для стабилизации давления воды
- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий
- 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 хлебулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации
- 3-ходовая конструкция теплообменника с противотоком

Дополнительные характеристики:

- Марка используемых стеллажных тележек: ТС-4*
- Вместимость стеллажных тележек: 1
- Производительность за 1 выпечку:
 - Хлеб формовой при использовании хлебных форм Л7: 270**
 - Хлеб формовой при использовании хлебных форм Л10: 270**
 - Батон 0,5 кг (12 шт. на 1 противне): 192***
 - Батон 0,3 кг (16 шт. на 1 противне): 288**
 - Мелкоштучные изделия 0,15 кг (35 шт. на 1 противне): 630**
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 20 мин.
- Максимальный расход****:
 - Газообразное топливо: 12,5 м3/ч
 - Жидкое топливо: 9,3 кг/ч
- Расход воды за один цикл пароувлажнения: от 8 до 9 л
- Общая площадь выпечки: 14,85** м2
- Высота потолков в помещении: не менее 3,5 м
- Напряжение: 380 В
- Электрическая мощность: 6,5 кВт
- Габариты в упаковке:
 - Порог, основание, швеллера нижние и задний, платформа, потолок, профили пояса, швеллеры основания, проем двери, дверь и теплоизоляция: 2310x2120x1580 мм
 - Вентилятор, короб, канал паросброса, пандус, блок воздухоподогревателя, стенки и крыша блока воздухоподогревателя, трубы парогенератора и мин. плита: 1900x1200x1460 мм
 - Козырек, стенка передняя, панели, стойки, зашивки и канал: 2020x1120x1100 мм
 - Стержни парогенератора, секции парогенератора, в ящике - подвод воды, клапан паросброса, ДРД, панель оператора, мелкие детали, крепежные изделия, комплекты ЗИП и принадлежности: 1030x700x1190 мм
 - Экран, стенки камеры, жалюзи и настил: 1820x720x2195 мм
 - Панель управления, дверь левая, стенки, зашивки, пластины и подводка гибкая: 2080x590x1090 мм
- Вес с упаковкой:
 - Порог, основание, швеллера нижние и задний, платформа, потолок, профили пояса, швеллеры основания, проем двери, дверь и теплоизоляция: 1025 кг
 - Вентилятор, короб, канал паросброса, пандус, блок воздухоподогревателя, стенки и крыша блока воздухоподогревателя, трубы парогенератора и мин. плита: 471 кг
 - Козырек, стенка передняя, панели, стойки, зашивки и канал: 265 кг
 - Стержни парогенератора, секции парогенератора, в ящике - подвод воды, клапан паросброса, ДРД, панель оператора, мелкие детали, крепежные изделия, комплекты ЗИП и принадлежности: 442 кг
 - Экран, стенки камеры, жалюзи и настил: 384 кг
 - Панель управления, дверь левая, стенки, зашивки, пластины и подводка гибкая: 349 кг

* Возможно применение стеллажных тележек ТС-2 (противень 600x900).

** При использовании 18-ярусных стеллажных тележек.

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

***** При непрерывной работе горелки.*

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