

## Коммерческое предложение от 03.04.2025

### Печь ротационная Восход Муссон-ротор 350

**Цена с НДС: 2 370 375 руб.**

Артикул: 212001

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            | 160                           |
| Ширина, мм               | 2350                          |
| Глубина, мм              | 2955                          |
| Высота, мм               | 3138                          |
| Вес (без упаковки), кг   | 3100                          |
| Вес (с упаковкой), кг    | 3967                          |

Ротационная печь 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.*

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

#### Особенности:

- Микроконтроллерная система управления с сенсорной панелью оператора SIMATIC TP170 фирмы SIEMENS 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
- Функции «отсроченный старт» и «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
- Исключение несанкционированного доступа персонала к работе с печью установкой паролей
- Создание и хранение архивов

- Система управления запуском и работой горелки
- Дистанционная разблокировка горелки
- Реверс вращения тележки для выпечки высокоресептурных 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
- Высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебобулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации
- Блочные автоматизированные горелки «ELCO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемыми запорами и петлями
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода

### Дополнительные характеристики:

- Вместимость стеллажных тележек: 2
- Марка используемых стеллажных тележек: ТС-7\* и ТС-8\*
- Производительность за 1 выпечку:
  - Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7: 288\*\* / 360\*\*
  - Хлеб формовой при использовании кассет 5Л10: 288\*\* / 360\*\*
  - Батон 0,5 кг (11 шт. на 1 противне): 352\*\*\*
  - Батон 0,3 кг (14 шт. на 1 противне): 468\*\* / 504\*\*
  - Мелкоштучные изделия 0,15 кг (28 шт. на 1 противне): 1008\*\*
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 25 мин.
- Максимальный расход\*\*\*\*:
  - Газообразное топливо: 19 м3/ч
  - Жидкое топливо: 14,5 кг/ч
- Расход воды за один цикл пароувлажнения: 12 л
- Размеры противня: 600x1000 мм
- Общая площадь выпечки: 20,46\*\* / 21,6\*\* м2
- Высота потолков в помещении: не менее 4 м
- Напряжение: 380 В
- Электрическая мощность: 8 кВт
- Габариты в упаковке:
  - Проем двери, дверь, основание, платформа, потолок, профили пояса, стойки и патрубок: 2470x2250x1020 мм
  - Блок воздухоподогревателя, вентилятор, трубы парогенератора, пандус, стенки и крыша блока, пандус и мин. плита: 2270x1410x1500 мм
  - Козырек, панели, зашивки и канал: 2370x1060x1160 мм
  - Клапан продувки, клапан паросброса, подвод воды, планки крепежные, переходник и панель оператора: 1152x340x500 мм
  - Стенки камеры, жалюзи, порог, зашивка и настил: 2180x720x2200 мм
  - Панели облицовочные: 2130x680x463 мм
  - Рамка и мин. маты: 1670x1100x1950 мм
  - Панель управления, дверь левая, зашивка, стенка передняя и подводка гибкая: 2130x990x645 мм
  - ДРД, комплектующие и крепеж: 1160x300x330 мм
  - Стержни парогенератора: 1125x620x290 мм
  - Парогенераторы: 1230x700x645 мм
- Вес с упаковкой:
  - Проем двери, дверь, основание, платформа, потолок, профили пояса, стойки и патрубок: 1134 кг
  - Блок воздухоподогревателя, вентилятор, трубы парогенератора, пандус, стенки и крыша блока, пандус и мин. плита: 738 кг
  - Козырек, панели, зашивки и канал: 290,6 кг
  - Клапан продувки, клапан паросброса, подвод воды, планки крепежные, переходник и панель оператора: 85 кг
  - Стенки камеры, жалюзи, порог, зашивка и настил: 482,5 кг
  - Панели облицовочные: 150 кг

- Рамка и мин. маты: 318 кг
- Панель управления, дверь левая, зашивка, стенка передняя и подводка гибкая: 275 кг
- ДРД, комплектующие и крепеж: 31 кг
- Стержни парогенератора: 303 кг
- Парогенераторы: 160 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.