

Коммерческое предложение от 23.02.2025

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.