



вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 350

Ротационная печь **Восход Муссон-ротор 350** 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 регулируемымися запорами и петлями
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода

* 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: 2418750 руб.

Характеристики

Высота	3138 мм
Ширина	2350 мм
Глубина	2955 мм
Мощность	160 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	газ
Жидкое топливо	14,5 кг/ч
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
Парогенераторы	160 кг
Размер противня	1000x600 мм, 900x600 мм
Вес (с упаковкой)	3967 кг
Рамка и мин. маты	318 кг
Размеры противня	600x1000 мм
Вес (без упаковки)	3100 кг
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
Панели облицовочные	150 кг
Температурный режим	от 100 до 300 °С
Газообразное топливо	19 м3/ч
Страна-производитель	Россия
Общая площадь выпечки	20,46** / 21,6** м2

Характеристики

Максимальный расход****	Газообразное топливо 19 м3/ч Жидкое топливо: 14,5 кг/ч
Стержни парогенератора	303 кг
Электрическая мощность	8 кВт
ДРД, комплектующие и крепеж	31 кг
Высота потолков в помещении	не менее 4 м
Батон 0,3 кг (14 шт. на 1 противне)	468** / 504**
Батон 0,5 кг (11 шт. на 1 противне)	352***
Вместимость стеллажных тележек	2
Козырек, панели, зашивки и канал	290,6 кг
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.
Марка используемых стеллажных тележек	ТС-7* и ТС-8*
Расход воды за один цикл пароувлажнения	12 л
Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7	288** / 360**
Хлеб формовой при использовании кассет 5Л10	288** / 360**
Мелкоштучные изделия 0,15 кг (28 шт. на 1 противне)	1008**
Стенки камеры, жалюзи, порог, зашивка и настил	482,5 кг
Панель управления, дверь левая, зашивка, стенка передняя и подводка гибкая	275 кг

Характеристики

Проем двери, дверь, основание, платформа, потолок, профили пояса, стойки и патрубок	1134 кг
Клапан продувки, клапан паросброса, подвод воды, планки крепежные, переходник и панель оператора	85 кг
Блок воздухоподогревателя, вентилятор, трубы парогенератора, пандус, стенки и крыша блока, пандус и мин. плита	738 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23