

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 55P-01

Ротационная печь **Восход Муссон-ротор 55P-01** 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 и вытяжной вентилятор в козырьке.

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
- 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
- Система управления запуском и работой горелки
- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий
- Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см
- Возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот)
- 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 «RIELLO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемымися запорами и петлями
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки и вала вентилятора

** При использовании 18-ярусной стеллажной тележки.*

Загрузка формовым хлебом 90 шт./выпечку (хлебные формы №7, 10), указана с учётом применения специальной стеллажной тележки с использованием кассет хлебных форм 5№7 (5№10)

При применении стандартной стеллажной тележки загрузка формовым хлебом составляет 54 шт./выпечку с использованием кассет хлебных форм 3№7(3№10).

** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки.

*** Вместимость и площадь выпечки указана при использовании 18 ярусной стеллажной тележки

Цена: 927610 руб.

Характеристики	
Высота	2270 мм
Место 1	259 кг
Место 2	835 кг
Место 3	140 кг
Ширина	1555 мм
Глубина	1351 мм
Мощность	45 кВт
Напряжение	380 В
Вместимость	Хлебные формы № 7, 10 до 90*** Противни (размер 450x600 мм): 18***
Подключение	газ
Жидкое топливо	3,8 кг/ч
Вес с упаковкой	Место 1 259 кг Место 2: 835 кг Место 3: 140 кг
Размер противня	600x450 мм
Вес (с упаковкой)	975 кг
Вес (без упаковки)	930 кг
Хлебные формы № 7, 10	до 90***
Габариты в упаковке	Место 1 2100x700x1200 мм Место 2: 2100x1350x1750 мм Место 3: 770x630x490 мм
Максимальный расход	Газообразное топливо 5,1 м3/ч Жидкое топливо: 3,8 кг/ч
Температурный режим	от 100 до 300 °С
Газообразное топливо	5,1 м3/ч
Страна-производитель	Россия
Общая площадь выпечки	4,86 м2***

Характеристики

Электрическая мощность	2,4 кВт
Противни (размер 450x600 мм)	18***
Батон 0,3 кг (6 шт. на 1 противне)	108*
Батон 0,5 кг (4 шт. на 1 противне)	64**
Производительность за 1 выпечку	Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10) 90* Батон 0,5 кг (4 шт. на 1 противне): 64** Батон 0,3 кг (6 шт. на 1 противне): 108* Булочные изделия массой 0,15 кг (12 шт. на противне): 216*
Время разогрева до температуры 250 °С	не более 30 мин.
Расход воды за один цикл пароувлажнения	5 л
Габариты с демонтированным оборудованием	1555x1000x2000 мм
Булочные изделия массой 0,15 кг (12 шт. на противне)	216*
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10)	90*

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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