

## Печь люлечная Восход Циклон-ротор 240Р

Люлечная печь **Восход Циклон-ротор 240Р** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для выпечки хлеба формового и подового, хлебобулочной продукции, мучных и кондитерских изделий.

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
- 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
- Низкий расход топлива
- Быстрый разогрев до рабочей температуры

*\* Для формового хлеба и хлебных форм №7 и 10.*

**Цена: 1271720 руб.**

Характеристики	
Высота	2508 мм
Место 1	1168 кг
Место 2	420 кг
Место 3	103 кг
Место 4	205 кг
Место 5	871 кг
Ширина	2806 мм
Глубина	1958 мм
Мощность	75 кВт
Напряжение	380 В
Вместимость	Хлебные формы № 7, 10 240 Противни (плоские размер: 300x600 мм): 30
Подключение	газ

## Характеристики

Жидкое топливо	6,8 кг/ч
Вес с упаковкой	Место 1 1168 кг Место 2: 420 кг Место 3: 103 кг Место 4: 205 кг Место 5: 871 кг
Площадь выпечки	5,4 м <sup>2</sup>
Размер противня	600x300 мм
Вес (с упаковкой)	2767 кг
Вес (без упаковки)	2200 кг
Расход за 1 выпечку	Газообразное топливо 3,8* м <sup>3</sup> Жидкое топливо: 3* кг
Хлебные формы № 7, 10	240
Габариты в упаковке	2806x2230x2508 мм Место 1 2730x2200x880 мм Место 2: 2020x1350x1460 мм Место 3: 1270x540x510 мм Место 4: 1275x585x230 мм Место 5: 2500x2080x1240 мм
Максимальный расход	Газообразное топливо 8,5 м <sup>3</sup> /ч Жидкое топливо: 6,8 кг/ч
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Газообразное топливо	8,5 м <sup>3</sup> /ч
Страна-производитель	Россия
Электрическая мощность	1,1 кВт
Противни (плоские размер)	300x600 мм) 30
Батон 0,3 кг (4 шт. на противне)	120
Габаритные размеры с козырьком	
Производительность за 1 выпечку	Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10) 240 Батон 0,3 кг (4 шт. на противне): 120
Время разогрева до температуры 250 °С	не более 45 мин.
Расход воды за один цикл пароувлажнения	от 4 до 6 л
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10)	240

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**