

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 99/11-01

Ротационная печь **Восход Муссон-ротор 99/11-01** 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:

- 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
- Система пароудаления
- 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
- Напоминание о времени проведения и перечне регламентных работ
- Система управления запуском и работой горелки
- В систему водоподготовки входит фильтр грубой очистки воды и редукционный клапан с манометром, для стабилизации давления воды
- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных 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
- Защита привода вращения стеллажной тележки
- Высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебобулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации
- 3-ходовая конструкция теплообменника с противотоком
- Блочные автоматизированные горелки «ELCO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемымися запорами и петлями и двойным стеклом
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки

* Возможно применение стеллажных тележек ТС-2 (противень 600x900)

мм).

** При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-2-18.

*** При использовании 20-ярусных стеллажных тележек ТС-2-20 (высота готовых изделий не более 122 мм).

**** При использовании 16-ярусных стеллажных тележек.

***** При непрерывной работе горелки.

Цена: 1433800 руб.

Характеристики	
Высота	2639 мм
Место 1	463 кг
Место 2	1156 кг
Место 3	181 кг
Место 4	300 кг
Ширина	2150 мм
Глубина	2028 мм
Мощность	75 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	газ
Жидкое топливо	6,8 кг/ч
Вес с упаковкой	Место 1 463 кг Место 2: 1156 кг Место 3: 181 кг Место 4: 300 кг
Размер противня	1000x600 мм, 900x600 мм
Вес (с упаковкой)	2100 кг
Вес (без упаковки)	1650 кг
Габариты в упаковке	Место 1 2270x700x1670 мм Место 2: 2270x1710x1950 мм Место 3: 1190x770x1580 мм Место 4: 1100x750x765 мм
Температурный режим	от 100 до 300 °С
Газообразное топливо	8,5 м3/ч
Страна-производитель	Россия
Общая площадь выпечки	10,8 / 16,8 м2

Характеристики

Максимальный расход*****	Газообразное топливо 8,5 м3/ч Жидкое топливо: 6,8 кг/ч
Электрическая мощность	2,85 кВт
Высота потолков в помещении	не менее 3 м
Батон 0,3 кг (14 шт. на 1 противне)	252**
Батон 0,5 кг (11 шт. на 1 противне)	176*****
Вместимость стеллажных тележек	1
Производительность за 1 выпечку	Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7 180** Хлеб формовой при использовании кассет 5Л10: 216 (200)*** Батон 0,5 кг (11 шт. на 1 противне): 176**** Батон 0,3 кг (14 шт. на 1 противне): 252** Мелкоштучные изделия 0,15 кг (28 шт. на 1 противне): 504**
Время разогрева до температуры 250 °С	не более 20 мин.
Марка используемых стеллажных тележек	ТС-8*
Расход воды за один цикл пароувлажнения	7 л
Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7	180**
Хлеб формовой при использовании кассет 5Л10	216 (200)***
Мелкоштучные изделия 0,15 кг (28 шт. на 1 противне)	504**

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