

Коммерческое предложение от 15.05.2024**Печь ротационная Восход Муссон-ротор 350****Цена с НДС: 2 370 375 руб.****Артикул: 212001****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	Другое, хлебная форма №7
Температурный режим, °C	от 100 до 300 °C
Тип подключения	газ
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 высокоресцентурных 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: TC-7* и TC-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 °C: 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 600х900).*

*** 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.