

Печь ротационная газовая
разборная (без горелки) Восход
Муссон-ротор 250MP Супер



(Цена со склада в г.Москва)

2 160 325 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

«Муссон-ротор» модели 250 Супер предназначены для выпечки на одной стеллажной тележке. Печи поставляются в разобранном виде, что позволяет заносить их в производственные помещения через стандартные дверные проемы. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали. Для повышения энергоэффективности и экологической безопасности печей при разработке был применен ряд инновационных решений, которые позволили приблизить КПД печей к теоретически достижимому максимуму. Технические характеристики печей обеспечивают непрерывный процесс выпечки - «тележка за тележкой». В комплект поставки входят набор ЗИП. 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 -Корректировка программ во время выпечки -Индикация прямого и обратного отсчета

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2904
Производитель	ВОСХОД
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Газ
Диапазон температур, °C	+100...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,5
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	2620
Высота, мм	2972
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	1100x750
Время разогрева до рабочей температуры, мин	20
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Шпилька для противней	закатная, в комплект не входит
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	2350
Вес в упаковке, кг	3010
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

времени выпечки -Отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее -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 -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

Дополнительные характеристики:

Марка используемых стеллажных тележек.....	ТС-4*
Вместимость стеллажных тележек.....	1

Производительность за 1 выпечку:

Хлеб формовой при использовании хлебных форм Л7.....	270**
Хлеб формовой при использовании хлебных форм Л10.....	270**

Батон 0,5 кг (12 шт. на 1 противне).....	192***
Батон 0,3 кг (16 шт. на 1 противне).....	288**

Мелкоштучные изделия 0,15 кг (35 шт. на 1 противне).....630**

Максимальный расход***:

Газообразное топливо.....	12,5 м3/ч
Жидкое топливо.....	9,3 кг/ч

Расход воды за один цикл пароувлажнения.....от 8 до 9 л

Общая площадь выпечки.....

.....14,85** м2	Высота потолков в помещении.....не менее 3,5 м
-----------------	--

Напряжение.....380 В

Электрическая мощность.....6,5 кВт

Габариты в упаковке:

Порог, основание, швеллера нижние и задний, платформа, потолок, профили пояса, швеллеры основания, проем двери, дверь и теплоизоляция.....	2310x2120x1580 мм
--	-------------------

Вентилятор, короб, канал паросброса, пандус, блок воздухоподогревателя, стенки и крыша блока воздухоподогревателя, трубы парогенератора и мин. плита.....1900x1200x1460 мм

Козырек, стенка передняя, панели, стойки, зашивки и канал.....2020x1120x1100 мм

Стержни парогенератора, секции парогенератора, в ящике - подвод воды, клапан паросброса, ДРД, панель оператора, мелкие детали, крепежные изделия, комплекты ЗИП и принадлежности.....1030x700x1190 мм

Экран, стенки камеры, жалюзи и настил.....1820x720x2195 мм

Панель управления, дверь левая, стенки, зашивки, пластины и подводка

гибкая.....2080x590x1090 мм Вес с упаковкой: Порог, основание, швеллера нижние и задний, платформа, потолок, профили пояса, швеллеры основания, проем двери, дверь и теплоизоляция.....1025 кг Вентилятор, короб, канал паросброса, пандус, блок воздухоподогревателя, стенки и крыша блока воздухоподогревателя, трубы парогенератора и мин. плита.....471 кг Козырек, стенка передняя, панели, стойки, зашивки и канал.....265 кг Стержни парогенератора, секции парогенератора, в ящике - подвод воды, клапан паросброса, ДРД, панель оператора, мелкие детали, крепежные изделия, комплекты ЗИП и принадлежности.....442 кг Экран, стенки камеры, жалюзи и настил.....384 кг Панель управления, дверь левая, стенки, зашивки, пластины и подводка гибкая.....349 кг * Возможно применение стеллажных тележек ТС-2 (противень 600x900). ** При использовании 18-ярусных стеллажных тележек. *** При использовании 16-ярусных стеллажных тележек. **** При непрерывной работе горелки.	
--	--