

**Коммерческое предложение от 20.05.2024****Печь ротационная Восход Муссон-ротор 99/11-02****Цена с НДС: 1 270 717 руб.****Артикул: 258804****Под заказ**

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Гарантия                   | 12 мес.                       |
| Страна-производитель       | Россия                        |
| Тип гастроемкости/противня | от Другое до хлебная форма №7 |
| Температурный режим, °C    | от 100 до 300 °C              |
| Тип подключения            | электричество                 |
| Система вращения тележки   | платформа                     |
| Подключение, В             | 380                           |
| Мощность, кВт              | 75                            |
| Ширина, мм                 | 2150                          |
| Глубина, мм                | 2023                          |
| Высота, мм                 | 2363                          |
| Вес (без упаковки), кг     | 1550                          |
| Вес (с упаковкой), кг      | 1996                          |

Ротационная печь [Восход Муссон-ротор 99/11-02](#) 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.*

**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 высокоресептурных 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 регулируемыми запорами и петлями и двойным стеклом
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки

#### **Дополнительные характеристики:**

- Марка используемых стеллажных тележек: ТС-8-Р\*
- 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.
- Общая площадь выпечки: 10,8\*\* / 16,8\*\*\* м<sup>2</sup>
- Высота потолков в помещении: не менее 3 м
- Габариты в упаковке:
  - Место 1: 2270x700x1700 мм
  - Место 2: 2270x1710x1950 мм
  - Место 3: 1190x770x1580 мм
  - Место 4: 1100x750x765 мм
- Вес с упаковкой:
  - Место 1: 365 кг
  - Место 2: 1155 кг
  - Место 3: 181 кг
  - Место 4: 295 кг

\* Возможно применение стеллажных тележек ТС-2-Р.

\*\* При использовании 18-ярусных стеллажных тележек.

\*\*\* При использовании стеллажной тележки ТС-2-РФ-9 совместно с хлебными формами 6Л10-М.

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

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.