

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Печь ротационная Восход Муссон-ротор 250MP Супер****Цена с НДС: 1 896 300 руб.****Артикул: 844233****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	газ
Система вращения тележки	платформа
Мощность, кВт	110
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	2620
Высота, мм	2972
Вес (без упаковки), кг	2400
Вес (с упаковкой), кг	3010

Ротационная печь [Восход Муссон-ротор 250MP Супер](#) используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, 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
- 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

- 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
- 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**
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 20 мин.
- 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.

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

Цены указаны с учетом НДС.