

Коммерческое предложение

Печь ротационная ROTOMAX BV-46G (газовая) 400х600

Описание

ROTOMAX BV – это надежные высококачественные хлебопекарные печи ротационно-конвекционного типа, применяемые многими кондитерскими и хлебопекарными цехами в России, странах СНГ, Европы, Азии.

Газовая ротационно-конвекционная печь ROTOMAX BV-46G подходит для средних и крупных производств. Модель оборудована теплообменной камерой из высоколегированной нержавеющей стали и двухскоростным вентилятором нагнетания горячего воздуха. Его подача в пекарную камеру происходит благодаря трем регулируемым щелевым заслонкам — тесто пропекается равномернее, по сравнению с двухщелевыми аналогами.

Купить ротационно-конвекционную печь ROTOMAX BV-46G и получить консультацию по хлебопекарному и кондитерскому оборудованию Вы всегда можете у специалистов компании «ЕвроПакТрейд», которые помогут подобрать технику для пекарни под запросы Вашего бизнеса.

Назначение

Для выпечки различной хлебобулочной и кондитерской продукции, такой как: различные сорта подового и формового хлеба, батоны, выпечка из теста (слойки, печенья и т.п.), бисквит и многие другие пищевые изделия. Используется на хлебозаводах, пекарнях и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Печь с системой подачи воздуха через три регулируемые щелевые заслонки
- Корпус печи, нержавеющая сталь AISI 304
- Пекарная камера, нержавеющая сталь AISI 304
- Теплообменная камера, высококачественная легированная сталь
- Шаровой парогенератор с подачей воды в три точки
- Электромеханическая панель управления

- Поворот тележки платформой
 - Горелка Riello (Италия)
 - Газовый мультиблок
 - Двухскоростной вентилятор нагнетания воздуха
 - 2 тележки, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304 на 16 противней (400 мм x 600 мм) каждая.
- Особенности
- Быстрое и равномерное выпекание продукции благодаря возможности вращения тележки и системе принудительной циркуляции воздуха.
 - Вращение тележки с помощью платформы существенно повышает срок ее эксплуатации (по сравнению с системой вращения «крюком»).
 - Экономный расход электроэнергии и предотвращение ожогов персонала обеспечивается благодаря высокой степени тепловой изоляции печи.
 - Вывод на панель управления необходимых сведений о текущих параметрах работы печи, таких как температура (текущая и заданная), таймер времени и др.
 - Режим выпечки с функцией пароувлажнения (для придания глянцевой поверхности изделиям) и без функции пароувлажнения.
 - Дополнительное пароувлажнение нажатием и удержанием кнопки на панели управления.
 - Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери позволят контролировать процесс выпечки.
 - Вращающаяся платформа автоматически останавливается после окончания цикла в положении загрузки-выгрузки.
 - Вентилятор козырька и освещение пекарной камеры автоматически включаются при открывании двери камеры и автоматически выключаются – при закрывании.
 - Корпус, выполненный из стали AISI 304, сохранит презентабельный внешний вид.
 - Работает бесшумно и без вибрации.
 - Звуковая и световая сигнализация.
 - Печь поставляется в собранном и разобранном виде.
 - В базовой комплектации: 2 тележки.
 - Надежность и простота в эксплуатации.

Тип печи	ротационно-конвекционная
Энергоноситель	Газ
Производительность, кг/час	75
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	44180
Диапазон рабочей температуры, °C	300
Время разогрева незагруженной печи до 200°C, мин	20
Тепловая мощность, кВт/час	51.5
Максимальный расход природного газа, м3/час	4
Рабочее давление природного газа, кПа	2-10
Количество печных тележек в базе, шт	2
Поворот тележки	Платформой
Размеры противней, мм	400x600, 450x600, 460x720, 520x660
Загрузка тележки батона	90
Пароувлажнение	Есть
Панель управления	Электромеханическая
Габариты ШxГxВ, мм	1280x2150x2350

Цена - 1045623.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд