

Коммерческое предложение

Ротационная печь хлебопекарная «Муссон-ротатор» модель 350 «КЛАСС ЭКО» (газ/жидкое топливо)



Модель ротационной печи «Муссон-ротатор» 350 «Класс ЭКО» обеспечивает:

- выпечку высококачественной продукции широкого ассортимента, в том числе формового хлеба, без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере;
- идеальный глянец на выпекаемой продукции;
- безопасность в эксплуатации.

Микроконтроллерная система управления с сенсорной панелью оператора обеспечивает:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки;
- корректировку программ во время работы;
- задание и индикацию прямого и обратного отсчета времени;
- безопасность работы исполнительных механизмов печи: мониторинг аварийных состояний и автоматический перевод печи в безопасное состояние с отображением текстовой информации о текущей неисправности на панели оператора;
- исключение несанкционированного доступа персонала к работе с печью установкой паролей;
- создание, хранение архивов: выпечек, аварийных ситуаций, времени наработки;
- автоматическое включение нагрева пекарной камеры в заданное время («отсроченный старт»);
- дистанционная разблокировка горелки;
- подсчет времени наработки печи.

Особенности:

- Быстрое снижение температуры в пекарной камере открыванием и закрыванием клапана продувки в процессе или в конце выпечки в автоматическом режиме или вручную, нажатием клавиши;
- Разборная конструкция позволяет устанавливать печь в любых производственных помещениях;
- фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать их в ряд с минимальным зазором 5 см;
- компоновка печи с теплообменником над пекарной камерой экономит производственные площади;
- 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;
- универсальная конструкция поворотной платформы позволяет проводить выпечки как на двух тележках, так и на одной, устанавливаемой по центру;
- высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы, плавный пуск узла вращения технологической тележки позволяют выпекать формовой хлеб в режиме интенсивной эксплуатации;
- предусмотрен реверс вращения тележки;
- современная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерно окрашенной поверхностью без регулировки жалюзи;
- использование опции «предразогрев», оригинальная система закатывания стеллажных тележек и узкая дверь позволяют минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращают время выпечки;
- дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара обеспечивает система пароувлажнения, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха.

Экономичность печи обеспечивается:

- наличием оптимальной системы управления запуском и работой горелки;
- современной конструкцией теплообменника с высоким КПД;
- применением комбинированной двухслойной теплоизоляции;
- конструкцией двери печи, имеющей двухуровневые регулируемые запоры и петли с точной установкой двери по высоте и степени прилегания к проему, с качественной термоизоляцией;
- уплотнением вала привода;
- применением блочных автоматизированных горелок «ELCO».

Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

- топкой и теплообменником, изготовленными из жаропрочных высоколегированных сталей;
- использованием для облицовки печи, пояса, порога, потолка пекарной камеры нержавеющей стали;
- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

В комплекте поставки ЗИП.

Площадь выпечки, м ²	21,6
Тип управления	микроконтроллерная система управления
Количество стеллажных тележек, шт	2
Максимальный расход, газообразное топливо, м ³ /ч	18
Максимальный расход, жидкое топливо, кг/ч	14

Расход воды за один цикл пароувлажнения, не более, л/цикл (max)	14
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °C	100-300
Марка используемых тележек	ТС-8-Р
Номинальная тепловая мощность, кВт	160
Высота потолков в помещении, м	4
Размер подового листа, мм	600x1000
Вид энергоносителя	газ природный, низкого давления (1,5-5,0 кПа) / топливо дизельное (ГОСТ 305-82)
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Масса, кг	2880
Длина, мм	2340
Ширина, мм	2957
Высота, мм	3069
Производительность	Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7 - 360 шт. Батон 0,5 кг (11 шт. на листе подовом плоском) – 352 шт. (при использовании ТС-8-Р-16) Батон 0,3 кг (14 шт. на листе подовом плоском) – 504 шт. (при использовании ТС-8-Р-18) Штучные изделия, массой 0,15 кг, (28 шт. на листе подовом плоском) – 1008 шт. (при использовании ТС-8-Р-18)

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд