

Печь хлебопекарная ротационная Муссон-ротор 99-01



Ташкент, Узбекистан

Преимущества хлебопекарных печей "Муссон-ротор" 99М-01

Ротационные печи без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере обеспечивают выпечку высококачественной продукции широкого ассортимента хлебобулочных изделий: отличную пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенную поверхность, идеальный глянец.

Печь ротационная «Муссон-ротор» модели 99 М-01 и 99 М-02 имеют неразборную цельносварную конструкцию, лицевая панель, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

Ротационная печь «Муссон-ротор» модели 99 МР-01 и 99 МР-02 имеют разборную конструкцию, позволяющую заносить их в производственные помещения через любые стандартные дверные проемы. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали. Система управления ротационными печами построена на базе микропроцессорного контроллера с применением пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивающей минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью:

- Быстрое снижение температуры в пекарной камере открыванием и закрыванием клапана продувки в процессе или в конце выпечки в автоматическом режиме или вручную, нажатием клавиши;
- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге;
- корректировка программ во время выпечки;
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки;
- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях.

Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см. Возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот).

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.

Высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебобулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации.

Предусмотрен реверс вращения тележки.

Эффективная 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 перенастройки жалюзи.

Использование опции «предразогрев» позволяет минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращает время выпечки.

Дозированное насыщение пекарной камеры дозируемым количеством пара обеспечивает мощная система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха.

Экономичность печи ротационной модели "Муссон-ротатор" обеспечивается:

применением комбинированной двухслойной теплоизоляции;
наличием утепленного пола из нержавеющей стали;
конструкцией двери печи, имеющей двухуровневые регулируемые запоры и петли, обеспечивающие точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему, качественную термоизоляцию;
уплотнением вала привода вращения тележки;
применением блочных автоматизированных горелок «ELCO»;
наличием оптимальной системы управления запуском и работой горелки, конструкцией теплообменника с высоким КПД.
Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

конструкцией топки и теплообменника, изготовленных из жаропрочных высоколегированных сталей;
возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.
По сравнению с предыдущей модификацией, хлебопекарные печи обеспечивают:

отличную равномерность выпекаемых изделий при заводских предустановках жалюзи;
возможность выпечки на одной тележке различных изделий одинаковой массы;
повышенный КПД;
сокращение времени выпечки;
сокращение времени разогрева;
уменьшение энергопотребления;
упрощение обслуживания блока парогенератора, эффективное пароувлажнение при пониженном давлении воды от 1, 2 кг/см;
сокращение времени обслуживания узла платформы.
В комплекте поставки ЗИП.

Цена: **15 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Семёнова Анжелика

+998781503008

ул Мустакиллик 75