

Ротационная печь хлебопекарная «Муссон-ротатор» модель 99М-01, 99МР-01 (газ/жидкое



Алматы, Казахстан

Печь ротационная «Муссон-ротатор» 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-ротатор» 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 хлебулочную 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 необходимым количеством пара обеспечивает мощная система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха.

Безопасность в эксплуатации.

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Семёнова Анжелика

+998781503008

Мустакиллик 75