

Ротационная печь на 2-е тележки (про-ва Турции) б/у

Алматы, Казахстан

Основу ротационной печи составляет вращательная платформа и обогревающий блок. Вращательная платформа, на которую устанавливаются тележки с противнями, во время работы непрерывно вращается и имеет точную балансировку. Печи изготовлены из нержавеющей стали. Камера сгорания печей выполнена из хром-никелированного листа. В обогревающем блоке применено дизельное топливо при желании можно установить газовую горелку. Обогревающий блок при любом источнике тепла имеет надежную аварийную защиту, все режимы управления осуществляются микроконтроллером. Равномерная выпечка хлебобулочных изделий обеспечивается благодаря непрерывному обдуванию горячим воздухом с помощью циркуляционного вентилятора. Кроме того для получения блеска и румянца готового хлеба используется горячий пар, производимый парообразователем обогревающего блока и направленный в камеру печи. При открывании двери дым от выпечки собирается на верхней части конусной заслонки и при помощи aspirатора направляется в дымовую трубу. Благодаря этой вентиляционной системе, во время открывания двери температура в печи падает всего на 20°C. Время восстановления температуры 5 минут. Изоляция в каждой точке не менее 15 см. Таким образом обеспечивается горячий пар; экономичность хлебопечения. Производительность 360 шт/ч

Цена: **2 500 000 ₸**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Джумагазиев Арман

87774662034