

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Печь ротационная Bassanina Rotor 68

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-rotatsionnye/pech_rotatsionnaya_bassanina_rotor_68



Описание

Ротационная печь **Bassanina Rotor 68** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Вращение тележки и сбалансированное распределение воздушного потока обеспечивают равномерное и однородное пропекание, создавая объем и придавая продуктам мягкость. Корпус и внутренняя отделка выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной от 1 до 5 мм, теплообменник - из жаропрочной нержавеющей стали, изоляция - из прессованных панелей и волокон минеральной ваты.

При заказе необходимо выбрать тип панели управления: электромеханическая или цифровая.

Особенности:

- Дозированная подача пара
- Низкая скорость циркуляции воздуха
- Программируемый таймер
- Специальная система теплообмена
- Парогенератор
- Односкоростной электродвигатель

- 2 термостата
- Рабочие переключатели
- Кнопка аварийной остановки
- Вытяжной зонт
- Дверца с двойным остеклением
- Безопасная внутренняя ручка
- Температура поверхностей наружных панелей никогда не превышает более чем на 25 °C температуру окружающей среды

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 125 кг/ч
- Время непрерывной работы: 24 часа в сутки
- Потери тепла при открывании дверцы: около 20 °C
- Средняя скорость прироста температуры: от 8 до 10 °C
- Скорость вращения тележки: 3,625 об/мин.
- Максимальная грузоподъемность: 300 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Двухскоростной вентилятор (для кондитерских изделий)
- Автоматический клапан удаления пара
- Автоматический подъем тележки
- Поворотная платформа

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	18
Размер противня	800x600 мм
Температурный режим	300 °C
Мощность	54 кВт
Ширина	1440 мм
Глубина	1930 мм
Высота	2200 мм
Вес (без упаковки)	1430 кг
Вес (с упаковкой)	1600 кг
Страна производства	Италия