COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь ротационная Bassanina Rotor 68 (платформа)

Цена с НДС: 2 828 668 руб.

Артикул: **706269**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	18
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x800 мм, Другое
Температурный режим, °C	300 °C
Система вращения тележки	платформа
Подключение, В	380
Мощность, кВт	58
Ширина, мм	1440
Глубина, мм	1930
Высота, мм	2200
Вес (без упаковки), кг	1430
Вес (с упаковкой), кг	1600

Ротационная печь Bassanina Rotor 68используется 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
- Поворотная платформа
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.