COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 06.08.2025

Печь ротационная Восход Муссон-ротор 55Р-01

Цена с НДС: 909 058 руб.

Артикул: **938465**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	от Другое до хлебная форма №7
Температурный режим, °C	от 100 до 300 °C
Система вращения тележки	платформа
Мощность, кВт	45
Ширина, мм	1555
Глубина, мм	1351
Высота, мм	2270
Вес (без упаковки), кг	930
Вес (с упаковкой), кг	975

Ротационная печь Восход Муссон-ротор 55Р-01 используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят набор ЗИП и вытяжной вентилятор в козырьке.

Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.

Особенности:

- Цветная сенсорная панель Touch-Screen с системой автоматического управления с более чем 100 программ для реализаций режима приготовления
- Система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха
- Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости
- Функция «предразогрев»
- Корректировка программ во время выпечки
- Индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- Отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее

- Система управления запуском и работой горелки
- Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий
- 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
- Блочные автоматизированные горелки «RIELLO»
- Дверь с 2-уровневыми регулируемыми запорами и петлями
- 2-слойная теплоизоляция
- Уплотнение вала привода вращения тележки и вала вентилятора

Дополнительные характеристики:

- Производительность за 1 выпечку:
    - Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебные формы № 7, 10): 90*
    - Батон 0,5 кг (4 шт. на 1 противне): 64**
    - Батон 0,3 кг (6 шт. на 1 противне): 108*
    - Булочные изделия массой 0,15 кг (12 шт. на противне): 216*
- Вместимость:
    - Хлебные формы № 7, 10: до 90***
    - Противни (размер 450x600 мм): 18***
- Время разогрева до температуры 250 °С: не более 30 мин.
- Максимальный расход:
    - Газообразное топливо: 5,1 м3/ч
    - Жидкое топливо: 3,8 кг/ч
- Расход воды за один цикл пароувлажнения: 5 л
- Общая площадь выпечки: 4,86 м2***
- Напряжение: 380 В
- Электрическая мощность: 2,4 кВт
- Габариты с демонтированным оборудованием: 1555x1000x2000 мм
- Габариты в упаковке:
    - Место 1: 2100x700x1200 мм
    - Место 2: 2100x1350x1750 мм
    - Место 3: 770x630x490 мм
- Вес с упаковкой:
    - Место 1: 259 кг
    - Место 2: 835 кг
    - Место 3: 140 кг

** При использовании 18-ярусной стеллажной тележки.*
Загрузка формовым хлебом 90 шт./выпечку (хлебные формы №7, 10), указана с учётом применения специальной стеллажной тележки с использованием кассет хлебных форм 5№7 (5№10)
При применении стандартной стеллажной тележки загрузка формовым хлебом составляет 54 шт./выпечку с использованием кассет хлебных форм 3№7(3№10).

*** При использовании 16-ярусной стеллажной тележки.*

**** Вместимость и площадь выпечки указана при использовании 18 ярусной стеллажной тележки*

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