

«МУССОН-РОТОР» модель 33М

Электрическая ротационная с закатным стеллажом

«БРИЗ» модель 33

Шкаф расстойный электрический

Технические характеристики «Муссон-ротатор» модель 33М:

Общая площадь выпечки, м ²	2.7*
Размеры противня, мм, не более	450x600**
Производительность, шт. за 1 выпечку, не более:	
- батон 0.5 кг (4 шт. на противне)	20***
- батон 0.3 кг (6 шт. на противне)	60*
- мелкоштучных изделий 0.15 кг (12 шт. на противне)	120*
- хлеб формовой при использовании кассет 3Л7 (3Л10)	30****
- хлеб формовой при использовании хлебных форм Л7 (Л10)	35*****
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	23,5
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С,	50-300
Расстояние между ярусами, мм	84
Габаритные размеры, мм	1120x1360x1491
Габаритные размеры с расстойным шкафом, либо на опорах, мм, не более	1120x1360x2250
Масса, кг, не более	354

Технические характеристики «Бриз» модель 33:

Максимальная вместимость, шт., не более:	
- при использовании противней 450x600** мм	12
Шаг установки противней, мм	75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в камере, °С	30-45
Диапазон установки влажности в шкафу, %	60-90
Габаритные размеры, мм	1117x1050x759
Масса, кг, не более	115

* При 10-ярусной загрузке. ** Возможно использование подовых листов 400 x 600 мм. *** При 5-ярусной загрузке. **** Устанавливаются на подовые листы 450x600 мм. ***** При установке стоек стеллажа под размер 400x600 мм

Печь «Муссон-ротатор» модель 33М

Выпечка изделий происходит на подовых листах и (или) в хлебных формах, установленных в стеллаже.

Система распределения и регулирования воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.

Системы пароувлажнения, пароудаления и вентиляции пекарной камеры обеспечивают интенсивный глянец и хороший объем выпекаемых изделий.

Дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла.

Внутреннее стекло имеет низкоэмиссионное покрытие с высокими теплоотражающими свойствами, что позволяет снизить потери тепла.

Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси.

В комплект печи входит один стеллаж.

Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

Предусмотрено освещение пекарной камеры.

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

«Муссон-ротатор», «Бриз» являются зарегистрированными торговыми знаками ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»

Шкаф расстойный «Бриз» модель 33

Управление и отображение температуры расстойки и влажности осуществляется с панели управления печи «Муссон-ротатор» модель 33М

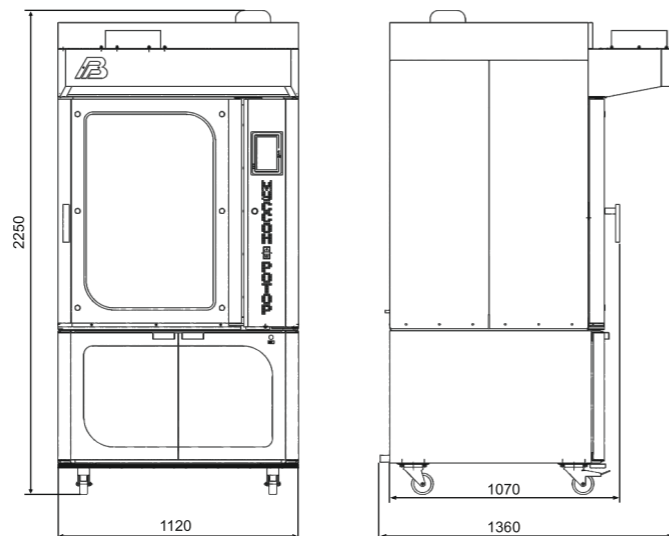
Дверки шкафа из ударопрочного стекла, позволяют визуально контролировать процесс расстойки.

Камера и облицовка расстойного шкафа выполнены из нержавеющей стали.

Предусмотрено освещение камеры.

Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя поворотными колесами, два из которых имеют тормоза-фиксаторы.

Современный дизайн печи и расстойного шкафа.



Восход

НОВИНКА

«МУССОН-РОТОР» модель 33М и «БРИЗ» модель 33

Профессиональная электрическая ротационная печь с закатываемым стеллажом и расстойным шкафом

Печь электрическая ротационная «Муссон-ротатор» модель 33М предназначена для выпечки мелкоштучной хлебобулочной продукции, формового хлеба, мучнистых кондитерских изделий в условиях промышленной интенсивной эксплуатации.



Печь обеспечивает выпечку широкого ассортимента изделий отличного качества без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличная пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенная поверхность, идеальный глянец.

Возможна выпечка ассортимента мелкоштучных изделий на одном вращающемся стеллаже.

Печь можно эксплуатировать в двух вариантах:

1. Печь «Муссон-ротатор» модель 33М
Расстойный шкаф «Бриз» модель 33
2. Печь «Муссон-ротатор» модель 33М
Расстойный шкаф «Бриз» 022П
Подставка для печи
Подкатная тележка

ЗАО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

Ротационная печь «Муссон-ротатор» модель 33М с расстойным шкафом «Бриз» 33



Особенность работы и преимущества:

Вариант 1:

Подовые листы (хлебные формы) устанавливаются в стеллаж в пекарной камере печи вручную, при этом стеллаж остается в пекарной камере.

Процесс расстойки тестовых заготовок производится в расстойном шкафу «Бриз» модель 33. Задание параметров расстойки и их индикация производится с панели управления печи «Муссон-ротор» модель 33М

Преимущества: небольшая площадь, занимаемая в производственном помещении.

Вариант 2:

Для выпечки стеллаж на подкатной тележке перемещается к печи и закатывается в камеру.

При запуске цикла выпечки стеллаж автоматически поднимается.

По окончании выпечки стеллаж останавливается в положении загрузки-выгрузки, опускается и выкатывается на подкатную тележку.

Процесс расстойки тестовых заготовок производится в расстойном шкафу «Бриз» на стеллаже, установленном на подкатную тележку. Например, в расстойном шкафу «Бриз» 022П одновременно растаиваются 2 подкатные тележки со стеллажами.

Преимущества: Увеличение производительности и облегчение труда обслуживающего персонала. Стеллаж, загруженный заготовками (готовой продукцией) закатывается (выкатывается) из пекарной камеры печи, что упрощает процесс загрузки печи и расстойного шкафа и позволяет перемещать стеллаж загруженный заготовками (готовой продукцией) на тележке по пекарне.

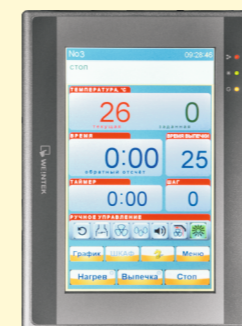
Ротационная печь «Муссон-ротор» модель 33М с расстойным шкафом «Бриз» 33



Ротационная печь «Муссон-ротор» модель 33М на подставке



Система управления печами «Муссон ротор»



Система управления печи и расстойного шкафа построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: ввод до ста рабочих программ, отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.

Возможно оперативное получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах панели оператора при помощи встроенной системы подсказок, что исключает необходимость поиска и использования дополнительных источников данной информации.

Установлен USB-порт, позволяющий переносить на USB-накопитель программы для дальнейшего переноса на аналогичную печь.

«Муссон ротор» модель 33М



Подставка под печь (опция)

Стеллаж - входит в комплект печи



Подкатная тележка (опция)

«Бриз» 022П

