# Печь ротационная электрическая Восход Муссон-ротор 33

(Цена со склада в г.Москва)

526 337 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

## ОПИСАНИЕ

Ротационная печь Восход Муссон-ротор 33 предназначена для выпечки хлебобулочных изделий и кондитерских изделий. Печь обеспечивает выпечку широкого ассортимента хлебобулочных 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. Особенности: -Цветная сенсорная панель Touch-Screen с системой автоматического управления с более чем 100 программ для реализаций режима приготовления -Система инжекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры обеспечивают глянец и хороший объем выпекаемых изделий -Система распределения и регулирования воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий -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 -Реверсивно вращающийся стеллаж -Освещение камеры -Силиконовый уплотнитель Дополнительные характеристики: Производительность за 1

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Код товара | 2905 |
| Производитель | ВОСХОД |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °C | +50...+300 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 23,5 |
| Ширина, мм | 1176 |
| Глубина, мм | 1218 |
| Высота, мм | 1472 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней | 10 |
| Материал рабочей камеры | нержавеющая сталь |
| Управление | сенсорное |
| Подключение к водопроводу | есть |
| Размер противней, мм | 400x600 |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин | 25 |
| Противней в комплекте, шт | в комплект не входят |
| Пароувлажнение | есть |
| Возможность программирования | предусмотрена |
| Вес нетто, кг | 365 |
| Вес в упаковке, кг | 376 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1250x1500x1675 |
| Статус в Москве | снят с производства |
| Стоимость доставки по Москве | бесплатно |

| | |
|---|---|
| выпечку: Хлеб формовой при использовании кассет 3Л7 (3Л10).....30* Хлеб формовой при использовании кассет Л7 (Л10).....35* Батон 0,5 кг (4 шт. на 1 противне)..... .....20** Батон 0,3 кг (6 шт. на 1 противне).....60** Мелкоштучные изделия 0,15 кг (12 шт. на 1 противне).....120** Расстояние между уровнями..... .....84 мм Размеры противня..... .....450x600 мм*** Расход воды за один цикл пароувлажнения.....1,5 л Общая площадь выпечки..... .....2,7** м2 Габариты с расстоечным шкафом либо на опорах.....1120x1345x2250 мм Габариты в упаковке..... .....1250x1500x1675 мм * Устанавливаются на подовые листы 450x600 мм. Производительность указана с учётом применения подовых листов 450x600 мм. ** При 5-ярусной загрузке. *** При 10-ярусной загрузке. Внимание! На фото ротационная печь располагается сверху, снизу - расстоечный шкаф. | |