



GOLFSTREAM

Оборудование для пищевого производства

Гарантия

1
год



РОТОМАХ BV-46

Печь ротационно-конвекционная

Данные ротационно-конвекционные печи позволяют выпекать различные хлебобулочные и кондитерские изделия на хлебозаводах, пекарнях и любых других предприятиях общепита.

Электрическое, газовое и дизельное исполнение. Быстрое и равномерное выпекание продукции. Размер противня: 400 x 600 мм. Пароувлажнение. Вращение тележки платформой. Система принудительной циркуляции воздуха. Поставка в собранном и разобранном виде. Экономный расход энергоносителя. Материал корпуса печи – нержавеющая сталь AISI 304.

Назначение

Для выпечки различной хлебобулочной и кондитерской продукции, такой как: различные сорта подового и формового хлеба, батоны, выпечка из теста (слойки, печенье и т.п.), бисквит и многие другие пищевые продукты.

Особенности



Электрический, газовый и дизельный варианты исполнения печи делают ее подходящей для различных условий эксплуатации.



Вращающаяся платформа автоматически останавливается после окончания цикла в положении загрузки-выгрузки.



Быстрое и равномерное выпекание продукции благодаря возможности вращения тележки и системе принудительной циркуляции воздуха.



Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 для предотвращения коррозии и повышения долговечности печи.



Вращение тележки с помощью платформы существенно повышает срок ее эксплуатации (по сравнению с системой вращения «крюком»).



Вывод на панель управления необходимых сведений о текущих параметрах работы печи, таких как температура (текущая и заданная), таймер времени и др.



Экономный расход энергоносителя обеспечивается благодаря высокой степени тепловой изоляции печи.



Печь поставляется в собранном и разобранном виде.



Режим выпечки с функцией пароувлажнения для придания глянцевої поверхности изделиям.



В базовой комплектации: 2 тележки.

Опции



Цифровая панель управления

Облегчает эксплуатацию оборудования, позволяя программировать и сохранять в системе различные режимы выпечки.



Усиленная мощность электрической модели до 47,2 кВт

Рекомендуется при производстве подовых и формовых хлебов весом более 0,4 кг.

Характеристики

Энергоноситель	Электричество	Газ/Дизель
Производительность, кг/час	до 90	
Размер противня, мм	400x600	
Размер противня для увеличенных тележек, мм	450x600, 460x720, 520x660	
Количество возможных ярусов (расстояние между направляющими, мм)	11 (144), 16 (99), 18 (88), 20 (79)	
Загрузка тележки батона "Нарезной" (18 ярусов x 5 батонів)	90	
Хлеб формовой при использовании кассет 4Л7, шт	132*	
Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7, шт	110**	
Диапазон рабочих температур, °C	60-300	
Время разогрева незагруженной печи до 250°C, мин	20	
Максимальный расход природного газа, м3/час	-	4
Рабочее давление природного газа, кПа	-	2-10
Тепловая мощность, кКал/час	-	44180
Тепловая мощность, кВт/час	-	51,5
Крепление тележки	Платформой	
Количество печных тележек в базе, шт	2	
Пароувлажнение в базовом исполнении	Есть	
Панель управления в базовом исполнении	Электромеханическая	
Горелка в базовом исполнении:	-	Riello FS10
Напряжение сети, В	380	
Номинальная (установленная) мощность, кВт	35,2	2,2
Масса, кг	1180	
Габариты ШxГxВ, мм	1280x2150x2350	

* Для размера тележки 520x660 мм на 11 ярусов.

** Для размера тележки 450x600 мм на 11 ярусов.

Габаритный чертеж

