



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25006, г. Кировоград  
ул. Луначарского, 14/2  
тел: 38 (0522) 22-36-88  
38 (0522) 22-45-10  
38 (067) 520-02-04  
38 (050) 487-10-90

## "МУССОН-ротор" модель 55-01, 55-02

Универсальная ротационная печь  
(газ, жидкое топливо, электрообогрев)



Универсальная ротационная конвекционная печь предназначена для выпечки высококачественных хлебобулочных изделий, хлеба формового и подового из пшеничной и ржаной муки, кондитерских изделий, в том числе бисквитов и безе, в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности, в супермаркетах, кафе, ресторанах.

Печь обеспечивает выпечку высококачественных хлебобулочных изделий широкого ассортимента без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличную пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенную поверхность, идеальный глянец.

Габариты печи позволяют устанавливать ее на малых производственных площадях с минимальной высотой помещения 2,5м, с демонтированными узлами – доставлять ее к месту установки через стандартный двухдверный проем.

Печь имеет цельносварную конструкцию. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

Система управления печью построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной сенсорной панели оператора с применением пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивающей минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- корректировка программ во время выпечки
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее.

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.

Предусмотрен реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий.

Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерно окрашенной поверхностью без перенастройки жалюзи.



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA № SPB0006307/A



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001: 2008, которая была независимосертифицирована LRQA сертификат RU 010004

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ. Все права защищены.  
"Восход" является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы "ВОСХОД"

Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерно окрашенной поверхностью без перенастройки жалюзи.

Использование опции «предразогрев» позволяет минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращает время выхода печи на рабочую температуру.

Дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара обеспечивает мощная система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха.

Наличие вытяжного вентилятора в козырьке в базовой комплектации печи.

Безопасность в эксплуатации.

#### Экономичность печи обеспечивается:

- применением качественной комбинированной двухслойной теплоизоляции

- конструкцией двери печи, имеющей двухуровневые регулируемые запоры и петли, обеспечивающие точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему

- уплотнением вала привода вращения тележки и вала вентилятора

- комплектацией блочными автоматизированными горелками "RIELLO"

- наличием оптимальной системы управления запуском и работой горелки, конструкцией теплообменника с высоким КПД.

#### Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

- конструкцией топки и теплообменника, изготовленных из жаропрочных высоколегированных сталей

- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания

- простотой обслуживания узла платформы

Возможность выпечки на одной тележке различных изделий одинаковой массы.

Легкое обслуживание блока парогенератора, эффективное пароувлажнение при пониженном давлении воды (не менее 1,0 кг/см).

В комплект поставки входит ЗИП.

Технические характеристики:	55-01	55-02
Производительность, шт./за одну выпечку:		
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хл. форма №№ 7, 10)	90**	90**
- батон 0,5 кг (4 шт. на противне)	64*	64*
- батон 0,3 кг (6 шт. на противне)	108**	108**
- булочные изделия массой 0,15 кг, (12 шт. на противне)	216**	216**
Вместимость:		
- хлебные формы №№ 7, 10, шт., до	90**	90**
- противни (размер 450 x 600 мм)	18***	18***
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,4	3,7
Номинальное напряжение, В	3NPE ~380	3NPE ~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300	50-300
Время разогрева печи до температуры 250°С, мин, не более	30	25
Вид топлива	топливо днз. ГОСТ305-82, газ природный	
Максимальный расход жидкого топлива, кг/ч	3,8	
Максимальный расход газообразного топлива, м /ч	5,1	
Расход воды за один цикл пароувлажнения, л/цикл	5	25
Номинальная тепловая мощность, кВт	45	
Габаритные размеры, мм, не более:		
- длина, ширина, высота	1555x1350x2270	1555x1350x2270
Габаритные размеры с демонтированным оборудованием, мм, не более:		
- длина, ширина, высота	1555x1000x2000	1555x1000x2000
Площадь выпечки, кв.м	4,86***	4,86***
Масса, кг, не более	900	830

\* При использовании 16 ярусной стеллажной тележки.

\*\* При использовании 18 ярусной стеллажной тележки.

Загрузка формовым хлебом 90шт/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)

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

