bassanina
baking art

ЦИКЛОП
ROTOR

РОТАЦИОННЫЕ
ПЕЧИ С
ВРАЩАЮЩЕЙ
СЯ ТЕЛЕЖКОЙ



MADE IN ITALY

WWW.BASSANINA.COM

О ЦИКЛОПЕ **ROTOR**



ROTOR - это ротационная печь, оборудованная принудительной циркуляцией воздуха, которая используется с вращающейся тележкой (приобретается дополнительно).

Ее универсальность делает ее пригодной для нескольких видов хлеба и кондитерских изделий, как небольших, так и больших размеров.
Она оснащена горелкой или теплообменником, которые установлены сзади, чтобы сэкономить место спереди и снизить затраты на логистику.
Высокое количество пара во время процесса выпечки обеспечивает равномерную выпечку, хрустящую корку и отличную текстуру.

Все ее детали соединены гайками и болтами, что обеспечивает превосходную производительность при явлениях теплового расширения, гарантирует повышенную прочность и длительный срок службы.

Rotor предлагает идеальный синтез между функциональной структурой и эффективными результатами.







ОСОБЕННОСТИ

- Изготовлена из нержавеющей стали толщиной от 1,0 до 4,0 мм.
- Теплообменник изготовлен из термостойкой стали AISI 310 толщиной 2 мм.
- Система парогенераторов с несколькими камерами. Отдельные камеры съемные и просты в очистке.
- Структурная система: соединение гайками и болтами.
- Отлично управляемый поток воздуха.
- Доступна на жидком топливе, газе или электричестве.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

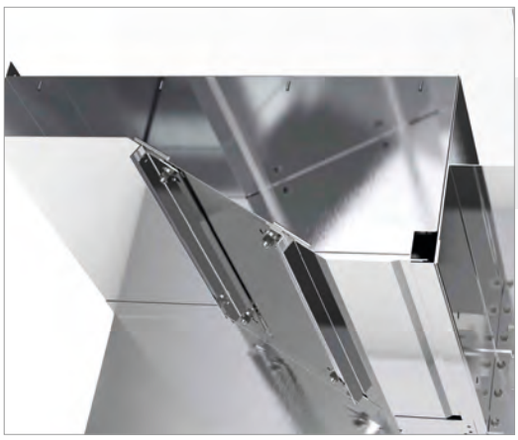
- Микропереключатель контроля открытия дверцы.
- Термостат безопасности.
- Ручка безопасности.
- Фрикционная муфта тележки.
- Дыхательный клапан избыточного давления.
- Присоединение/ отсоединение вытяжного козырька.
- CE. Машина гарантируется в соответствии с действующими директивами ЕС.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Дверной проем в мм. 57: 653x1724, 68: 752x1872, 89: 944x1872, 810+: 945x1992, 812: 945x1845.
- Максимальная диагональ вращения в мм. 57: 860, 68: 1050, 89: 1240, 810+: 1330, 812: 1600 (мм + 20 + 20).
- Электрическое напряжение: 400/50-60/3-220/50-60/3-208/60/3-110/1 -220/1.
- Подключение воды: вход 1/2 '', выход 3/4 ''.
- Выход для отработанных паров: 180 мм (260 мм модель 812).
- Дымоход: 200 мм (модель 2302 модели 230 мм).
- Несколько версий: механическая, цифровая или жидкокристаллическая программируемая панель.
- 2-х летняя гарантия.

КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

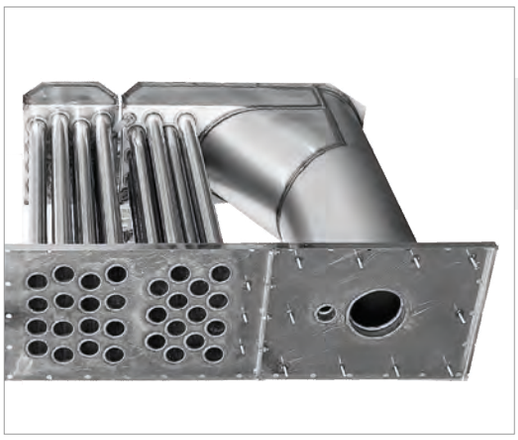
- Стабильная, однородная и равномерная выпечка.
- Объем и мягкость всех видов хлеба.
- Продукт идеального цвета.
- Отличная корочка. Блестящая и равномерная толщина.
- Отличная текстура. Хлеб хорошо выпечен.



1. КОНСТРУКЦИЯ

430	AISI	**540***	багетов в час
0	без сварки	**300°**	максимальная рабочая температура
100%	гайки и болты	**100%**	однородный цвет и равномерная хрустящая корочка

Теплообменник с задней стороны. Печь изготовлена из нержавеющей стали толщиной от 1,0 до 4,0 мм, а ее фронтальная часть - из листовой стали толщиной 1,5 мм. Эффективное использование различных калибров листового металла и специальной системы изгиба, а также эксклюзивная система крепления для отдельных компонентов, уменьшают потери тепла и оптимизируют тепловую дисперсию. Более того, поскольку все части печи скреплены болтами, благодаря постоянному термическому расширению, эта система более надежна и гарантирует большую прочность и долговечность.



2. ТЕПЛООБМЕННИК

310	AISI	**4**	оборота распределения
1100°	термоустойчивость	**30**	тепла труб теплообмена

Изготовлен из термостойкой стали AISI 310 толщиной 2 мм. Теплообменник - это место, где происходит сгорание, и где воздух нагревается прежде, чем вступать в контакт с продуктом. Теплообменник расположен на левой задней стороне печи (у модели Roller в передней левой части) и состоит из трубок с функцией увеличения площади поверхности теплообменника. Газы сгорания проходят через теплообменник 4 оборота до выхода в дымоход. Его дизайн обеспечивает длительный срок службы, представляя результаты опыта и ноу-хау.



3. ПАРОГЕНЕРАТОР

437*	сфер	**6x20**	литров и секунд
225*	килограмм веса	**23**	съемных канала
2	входных уровня воды	**15/18**	минут восстановления температуры

Парогенератор состоит из легко очищаемых, съемных и попеременно перекрывающихся элементов. Каждый компонент заполнен 280-гр чугунными сферами. Вода поставляется из двух разных точек, и она течет вниз, обволакивая каждую отдельную сферу. В парогенераторе есть электрический клапан, который контролируется измерительным устройством и резервуар, который собирает и удаляет избыточное количество воды. Парогенератор расположен внутри камеры для выпечки, рядом с теплообменником и за его защитной панелью.

*модель ROTOR 68

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная рабочая температура 300° C.
- Время непрерывной работы 24 часа в сутки.
- Непрерывный цикл выпечки без температурных колебаний и потери качества изделий.
- Отличная реакция на различные регулировки.
- Снижение температуры при открытии двери примерно на 20 °C.
- Средний градиент повышения температуры, примерно 8-10 ° C / мин.
- Система подвесного крюка или поворотной платформы подходят для полной загрузки тележки до 300 кг.
- Температура поверхности наружных панелей выше не более, чем на 25 ° C температуры окружающей среды.
- Изоляция прессованными панелями и минеральной ватой rockwool.
- Используемые материалы не токсичны.



МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ		МОЩНОСТЬ			ПОВ-НОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ	РАЗМЕРЫ	ВЕС
ЦИКЛОП	СМ	NR	кВт	KCAL	ЭЛЕКТРО кВт	M^2	ММ –W x L x H	КГ
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220+420	1450
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	1630 x 2130 x 2220+420	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	1630 x 2130 x 2220+420	1740
ROTOR 810+	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 3400 W 61.2	14.4	1725 x 2230 x 2340+420	1980
ROTOR 812+	80 x 120	18	3.0	95000	24 x 3400 W 81.6	17.2	2000 x 3000 x 2340+420	2180

Инвертор или двойная скорость являются дополнительными для парогенератора и вентилятора циркуляции воздуха. Все модели доступны с камерой для выпечки высотой 120 мм.

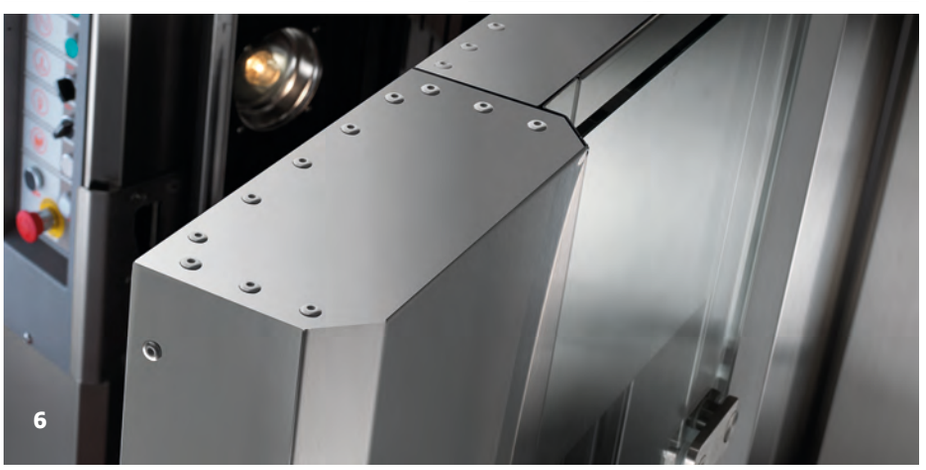

1


2


3


4


5


6

ИНФО ROTOR

1. Новый козырек. Улучшенная производительность
2. Новая безопасная ручка
3. Защита панели управления
4. Вентиляция панели управления
5. Новый дизайн освещения
6. Высокий уровень отделки. Атермальное стекло

BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
info@bassanina.com
www.bassanina.com