Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70
Казахстан +7(7172)727-132
Киргизия +996(312)96-26-47

https://bassanina.nt-rt.ru || bno@nt-rt.ru

bassanina
baking art

CYCLOPE ROLLER

РОТАЦИОННЫЕ
ПЕЧИ С
ВРАЩАЮЩЕЙ
СЯ ТЕЛЕЖКОЙ

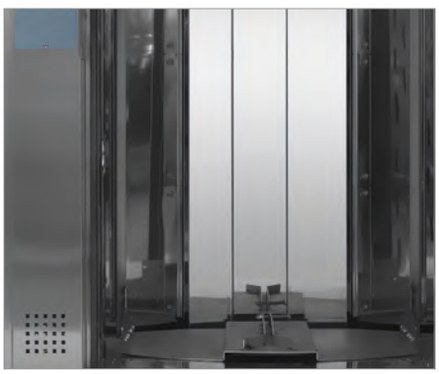
CYCLOPE
ROLLER

ROLLER - это ротационная печь, оборудов 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 расположены спереди, что дает возможность расположить в ряд несколько печей, исходя из потребностей производства. 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.

ROLLER - это решение для крупных производителей с точки зрения прочности, долговечности и простоты. Выпечка без компромиссов.



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

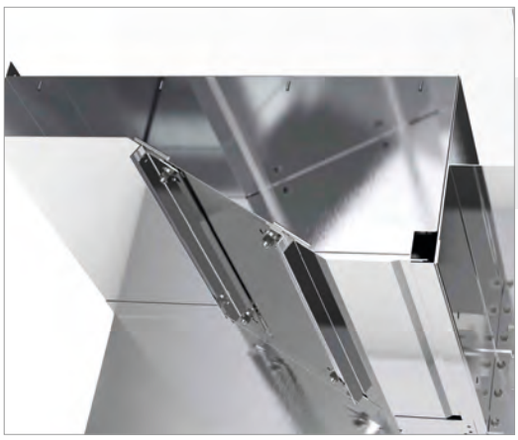
- Микропереключатель контроля открытия дверцы.
- Термостат безопасности.
- Ручка безопасности.
- Фрикционная муфта тележки.
- Дыхательный клапан избыточного давления.
- Присоединение/ отсоединение вытяжного козырька.
- CE. Машина гарантируется в соответствии с действующими директивами ЕС.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Дверной проем в мм. 68: 759x1872, 89: 954x1872.
- Максимальная диагональ вращения в мм. 68: 1050, 89: 1230 (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 (230 мм модель 812).
- Несколько версий: механическая, цифровая или жидкокристаллическая программируемая панель.
- 2-х летняя гарантия.

КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

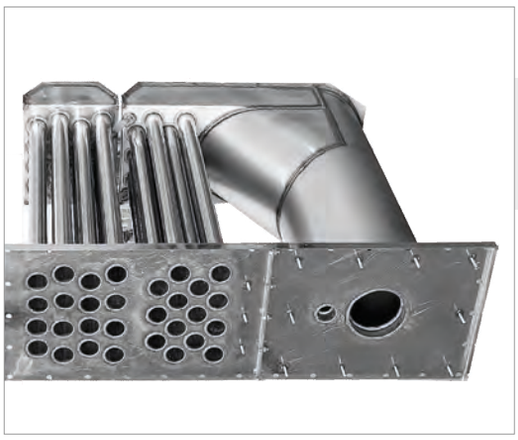
- Стабильная, однородная и равномерная выпечка.
- Объем и мягкость всех видов хлеба.
- Продукт идеального цвета.
- Отличная корка. Блестящая и равномерная толщина.
- Отличная текстура. Хлеб хорошо выпечен.



1. КОНСТРУКЦИЯ

430	AISI	**594***	багета в час
0	без сварки	**300°**	максимальная рабочая температура
100%	гайки и болты	**100%**	однородный цвет и равномерная хрустящая корочка

Теплообменник расположен спереди. 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 винтами, 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 в передней левой части печи (у модели Rotor в задней 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

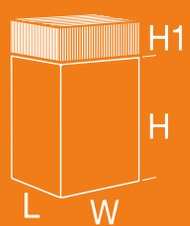
552*	сферы	**6x20**	литров и секунд
265*	килограмм веса	**23**	съемных канала
2	входных уровня воды	**15/18**	минут восстановления температуры

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 ROLLER 89

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная рабочая температура 300° С.
- 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 °С.
- Средний градиент повышения температуры, около 8-10 ° С / мин.
- Система подвесного крюка или поворотной платформы подходят для полной загрузки тележек до 300 кг.
- Температура поверхности наружных панелей выше не более, чем на 25 ° С температуры окружающей среды.
- Изоляция прессованными панелями и минеральной ватой rockwool.
- Используемые материалы не токсичны.



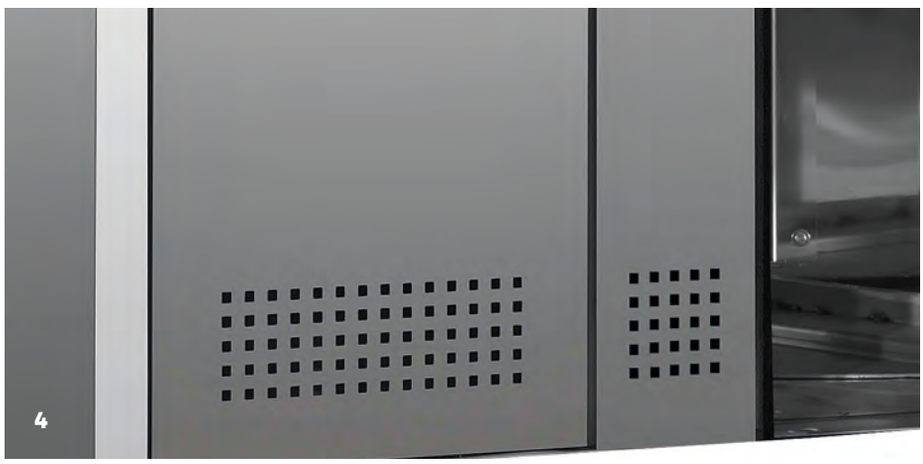
МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ			МОЩНОСТЬ		ПОВ-НОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ	РАЗМЕРЫ	ВЕС
CYCLOPE	CM	NR	кВт	KCAL	ЭЛЕКТРО кВт	M^2	ММ - W x L x H	К Г
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1910x1550x2220+420	1640
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	2110x1750x2220+420	1920
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	2110x1750x2220+420	1920

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

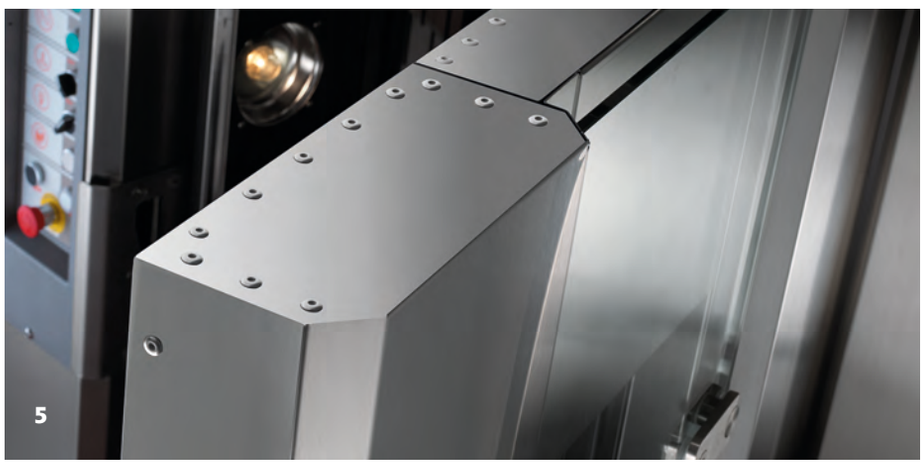
1

2

3



4



5

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70
Казахстан +7(7172)727-132
Киргизия +996(312)96-26-47

https://bassanina.nt-rt.ru || bno@nt-rt.ru