



## 8.43 МГ

### РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ Мазут - Газ

#### Производительность

- тележка 460 x 800мм или 400 x 800мм
- 108 багетов по 250 г или 200 булочек по 60 г на 18 ярусах
- 60 хлебов по 400 г на 15 ярусах

#### Аксессуары

Тележки:  
См. спецификации тележек  
Противни:  
См. спецификации противней

#### Преимущества

- Идеальная для кондитерских и для хлебобулочных изделий
- Теплообменник находящийся сзади, гарантирует равномерность выпечки на протяжении дня
- Дверь толщиной 150 мм и сверхгабаритные шарниры гарантируют надёжность в любом испытании
- Предохранительный штифт

#### Применение

**8.43 МГ** - печь (Мазут и Газ) с вращающейся тележкой, предназначенная как для кондитерского так и для хлебобулочного предприятия. Поливалентная, она позволяет выпекать наиболее деликатные продукты. Очень компактная, находит свое место даже в самых маленьких пекарнях.

#### Принцип функционирования

Поток теплого воздуха проходит между ярусами тележки, которая может быть подвешенная или на платформе, в зависимости от модели. Скорость вентиляции, равномерные масса и излучение, обеспечивают оптимальную выпечку. Парогенераторы, характерны для Бонгар, производят качественный пар, в достаточном количестве на всю высоту тележки. Нежная вентиляция распространяет единообразное тепло без риска осушки продукта.

#### Устройство

- **Фасад** -из нержавеющей шлифованной стали
  - державка,
  - место для лезвии,
  - буфер для защиты пульта,
  - рубильник
- **Камера выпечки**
  - из нержавеющей стали
  - регулируемые щели вентиляции
  - галогенное освещение
  - приведена в действие при помощи редукторного двигателя с ограничителем крутящего момента
- **Теплообменник**
  - высокой производительности из нержавеющей стали
- **Рампа вкатывания** съемная
- **Дверь** -150 мм
  - дверные шарниры на 4х сторон
  - сверхгабаритные шарниры
  - разборный двойной вентилируемый витраж
  - эргономичный рычаг
- **Парогенератор**
  - чугунные желобки
  - инъектор
- **Клапаны** -2 электроклапана
  - программируемый отвод пара
- **Изоляция** из панелей высокоплотной стекловаты

Оборудование отвечает :

- Нормам качества ЕЭС и ГОССТАНДАРТ

## Ротационная печь 8.43 МГ

Модель	Франция	Экспорт
Артикул	75500014	75500014
<b>Привод</b>		
С помощью крутящейся платформы внизу	■	■
С помощью крючка	□	□
<b>Горелка</b>		
На газе	■	■
На мазуте	□	□
Доступ к горелке слева	■	■
Доступ к горелке справа	□	□
<b>Рукоятка и управление</b>		
Слева	■	■
Справа	□	□
<b>Пульт управления</b>		
Электронный Оптиком	■	■
Электронный Юником	□€	□€
Электромеханический с таймером задержкой запуска	□€	□€
<b>Колпак-Вытяжка— Экстрактор</b>		
Декоративный колпак	■	■
Вытяжка	□€	□€
Экстрактор	□€	□€
<b>Разные</b>		
Подача пульсирующего пара	■	■
Двухскоростная вентиляция	□€	□€
Латунный электроклапан	❖	■
Противоосадочный фильтр	□€	□€
Подвод свежего воздуха к горелке	■	■
Комплект понижающий давление	□€	□€
<b>Электрическое подключение</b>		
400/230 В 3ф. + Н 50/60 Гц	■	■

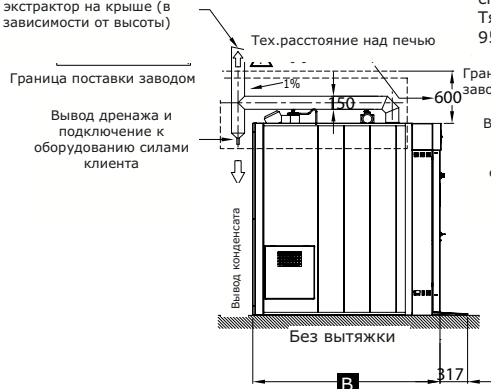
Стандартную комплектацию печей на экспорт в Россию и страны СНГ смотреть в прайсе

■ Стандарт / □ Опция / □ € Платная опция / ❖ Не доступно

<b>Энергетические характеристики</b>	
<b>Мощность электр. подсоединений</b>	
Мощность подключения, кВт	2,0
Мощность подключения экстрактора, кВт	0,18
Мощность электрического нагрева (к сведению), кВт	60
Средний градиент подъёма температуры	с 10 по 12°C/мин
Максим. температура использования печи, °C	280°C

# Печь ротационная 8.43 МГ

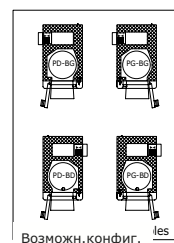
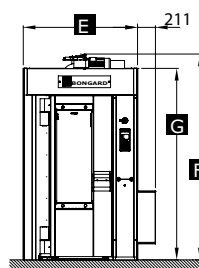
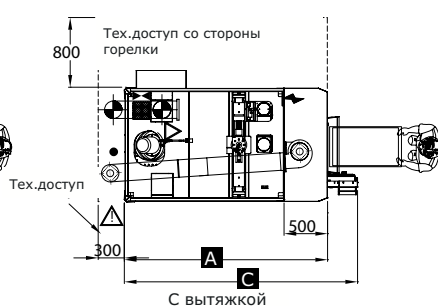
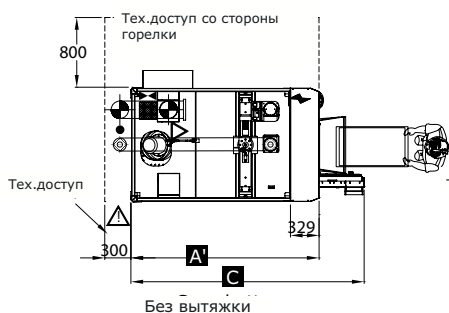
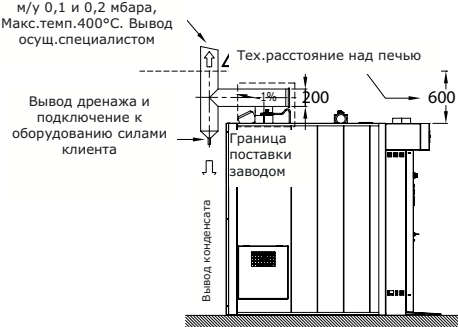
Диаметр выхода определяет специалист. Тяга м/у 0,1 и 0,4 бара, Предусмотреть экстрактор на крыше (в зависимости от высоты)



Диам.выхода определяет специалист. Тяга м/у 800-950м3



Диаметр и высота трубы опред-ся в завис-им.от мощности (см.действ.правила). Тяга м/у 0,1 и 0,2 мбара, Макс.темп.400°С. Вывод осущ.специалистом



## Технические характеристики

### Параметры печи

A	Глубина с вытяжкой, мм	2323
A'	Глубина с колпаком, мм	2152
B	Глубина закрытая дверь, мм	2141
C	Глубина открытая дверь, мм	2670
E	Ширина, мм	1300
F	Высота, мм	2370
G	Высота фасада, мм	2200
	Площадь, м <sup>2</sup>	2,70
	Вес, кг	1150
Камера выпечки		
	Полезная высота, мм	1785
	Полезная ширина тележек, мм	575
	Ø максим. вращение	955
	Допустимый общий вес (тележка + изделие), кг	200
Миним. проход на раб. площадке		
	Проход для двери, мм	920

- Вывод дренажа, В=65мм, Ø 3/4"
- ⚡ Электр.питание с потолка к щитку
- ⌵ Подвод к газовой горелке через трубку гальванизованную 3/4", к горелке на жидк.топливе через трубку медную 10/12 с ручным вентилем
- ▽ Подвод холодной воды с потолка с краном Ø 3/8" – 12/14мм, давление 2,5-4бара
- ⊕ Вывод пара, Ø150мм. Естеств.тяга м/у 0,1-0,4 мбара
- ⌵ Опция вытяжка: вывод пара Ø200мм. Тяга м/у 800-950м3/ч
- ⊕ Вывод дымов Ø200мм. Тяга м/у 0,1-0,2 мбара.
- Воздухозаборник из н/стали 200мм х200мм для горелки

**Важное примечание :**  
Минимальное техническое расстояние между верхом печи и потолка: 600 мм  
Доступ к ТЭНам: 800 мм