

Ротационная печь для хлебобулочных изделий



Москва, Россия

Хлебопекарные печи ротационного типа отличаются компактной конструкцией и высокой производительностью, такое оборудование широко используется на хлебопекарных комбинатах для выпечки хлеба, батонов, кексов, коржей, бисквитов, печенья и других хлебобулочных и кондитерских изделий.

Продукция помещается на лотки, которые закрепляются на тележке, после чего тележка закатывается внутрь ротационной хлебопекарной печи. Такая конструкция печи крайне удобна простой загрузкой и выгрузкой продукции, одни и те же тележки могут использоваться как в печи, так в расстойных шкафах или для транспортировки хлеба внутри производственного цеха.

Система циркуляции горячих потоков воздуха обеспечивает равномерную температуру внутри ротационной хлебопекарной печи, что обеспечивает равномерность выпечки продукции. Простая система управления, производственный процесс выпечки хлеба может контролировать один оператор. Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери позволяет вести визуальный контроль над работой хлебопекарной ротационной печи.

В зависимости от производственных потребностей ротационная печь может быть электрической, газовой или использовать дизельное топливо (Д/Т) для системы разогрева.

Корпус ротационной хлебопекарной печи изготавливается из нержавеющей стали, оборудование не подвержено коррозии, имеет большие эксплуатационные сроки, легко моется и полностью соответствует санитарным требованиям пищевых производств.

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константин .

+8619525925060

157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28