

**РОТАЦИОННАЯ
ЯРУСНАЯ
ПЕЧЬ**

bassanina
baking art



CYCLOPE

СУСЛОРЕ ПРЕВОСХОДСТВО В ВЫПЕКАНИИ

В ДАННОЙ РОТАЦИОННОЙ ПЕЧИ НАШЛИ ОТРАЖЕНИЯ НАШИ ТЕХНИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ ОПЫТ И ЗАМЫСЛЫ НАШИХ ДИЗАЙНЕРОВ: ЕЁ ОСОБАЯ ФОРМА ПРОДУМАНА ДО МЕЛОЧЕЙ. ГОРЕЛКА И ТЕПЛОБМЕННИК РАСПОЛОЖЕНЫ СЗАДИ ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ. КОНСТРУКЦИЯ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ ПОЗВОЛЯЕТ УСТАНОВЛИВАТЬ НЕСКОЛЬКО ПЕЧЕЙ В РЯД. ЭФФЕКТИВНАЯ ЦИРКУЛЯЦИЯ ВОЗДУХА И РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТОКОВ И ОБЕСПЕЧИВАЮТ ОДНОРОДНУЮ И РЕГУЛИРУЕМУЮ ВЫПЕЧКУ В ЛЮБОЙ ТОЧКЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ. ВОЗДУХОВОДЫ С УСТРОЙСТВАМИ РЕГУЛИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА ПОЗВОЛЯЮТ ТОЧНО РЕГУЛИРОВАТЬ ПОТОКИ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ.

НАДЛЕЖАЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ ПРОБЛЕМ С ГИДРАТАЦИЕЙ И ОБРАЗОВАНИЕМ ПУЗЫРЕЙ, УСКОРЯЕТ РАССТОЙКУ ТЕСТА И УЛУЧШАЕТ АРОМАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ. ПЕЧЬ ЛЕГКО УСТАНОВЛИВАЕТСЯ, ДЕМОНТИРУЕТСЯ И ПЕРЕМЕЩАЕТСЯ НА ДРУГОЕ МЕСТО. СИЛЬНЫМИ СТОРОНАМИ ПЕЧИ ЯВЛЯЮТСЯ МОДУЛЬНОСТЬ КОНСТРУКЦИИ, ПОВЫШАЮЩАЯ ЕЁ СТОЙКОСТЬ К ТЕПЛОВЫМ РАСШИРЕНИЯМ НЕСУЩИХ КОНСТРУКЦИЙ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ, А ТАКЖЕ НОВАЯ, ОЧЕНЬ ЭФФЕКТИВНАЯ СИСТЕМА АСПИРАЦИИ И ВОЗДУХО-ОБМЕНА В КОНЦЕ ВЫПЕЧКИ. ПЕЧЬ СДЕЛАНА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ИМЕЕТ ПРОЧНУЮ И НАДЕЖНУЮ КОНСТРУКЦИЮ, ОБЛАДАЕТ ПРЕВОСХОДНЫМИ ТЕПЛОВЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ. ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ МЕТОД СБОРКИ И ОСОБАЯ КОНСТРУКЦИЯ СОЕДИНЕНИЙ УМЕНЬШАЮТ ТЕПЛОПТЕРИ И УВЕЛИЧИВАЮТ СРОК СЛУЖБЫ ПЕЧИ. ПЕЧЬ МОЖЕТ РАБОТАТЬ НА ЖИДКОМ ИЛИ ГАЗООБРАЗНОМ ТОПЛИВЕ, А ТАКЖЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.



ПРЕВОСХОДСТВО В ВЫПЕКАНИИ

Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

Данная ротационная печь является результатом технической экспертизы, опыта и тщательного отношения к дизайну и отличается эксклюзивным внешним видом и особым вниманием ко всем деталям. Горелка и теплообменник расположены сзади для экономии пространства спереди. Такое решение позволяет оптимизировать производственный процесс, уменьшить расходы на логистику и назначить лучшую цену. Сбалансированное распределение воздушных потоков и полный контроль над циркуляцией обеспечивают однородное выпекание во всех частях печи. Воздуховоды с регулируемыми направляющими воздушных потоков позволяют точно управлять объемом воздуха и направлением его потоков во время выпекания. Большой объем пара позволяет избежать проблем, связанных с увлажнением и вздутием, способствует процессу расстойки и делает готовую

продукцию ароматной. Можно быстро установить и снять устройство, а также изменить его положение. Преимуществом данного устройства является его модульная конструкция с болтовой системой соединений. Такая конструкция повышает уровень защиты от расширения конструктивных элементов, которое происходит во время работы печи. Другое преимущество — новая, исключительно эффективная система всасывания и замены воздуха после завершения процесса выпекания. Печь целиком выполнена из нержавеющей стали, а несущие элементы большого сечения улучшают тепловые характеристики и повышают общую жесткость печи. Технология монтажа и специальные соединения компонентов уменьшают тепловые потери и увеличивают срок службы печи. Возможен нагрев печи с помощью жидкого топлива, газа или электричества.



Модуль горелки и нагревательных элементов



Крюк.



Ручка из хромированной стали

Вытяжной колпак.
Обычная или удвоенная мощность.



CYCLOPE ROTOR

bassanina
baking art



ВЫПЕКАНИЕ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

Данная ротационная печь является результатом технической экспертизы, опыта и тщательного отношения к дизайну и отличается эксклюзивным внешним видом и особым вниманием ко всем деталям. Горелка и передний теплообменник поддерживают работу в специальных режимах и позволяют устанавливать печи в одну линию. Улучшенные возможности по установке в ряд и повышенная безопасность благодаря расположению горелки или нагревательных элементов в отдельном закрытом отсеке. Универсальность печи позволяет выпекать различные сорта хлеба и кондитерские изделия малого и среднего размера. Печь выполнена из листовой нержавеющей стали толщиной 1,0–5,0 мм. Профессиональное применение листового металла различной толщины и специального метода гибки, а также фир-

менная система соединений отдельных компонентов позволяют уменьшить тепловые потери и оптимизировать распределение тепла внутри печи. Передняя панель выполнена из листовой стали толщиной 1,5 мм, а теплообменник — из жаропрочной стали AISI 310 толщиной 2 мм. По техническим причинам увлажнители собственной конструкции сделаны из чугуна (Fe). Все компактные и простые в использовании детали соединены между собой болтами. По сравнению со сварными соединениями данная конструкция отличается улучшенными характеристиками в отношении теплового расширения и обеспечивает высокую надежность и длительный срок службы. Печь разработана, произведена и испытана для непрерывного режима выпекания. Печь идеально соответствует различным требованиям по регулированию процесса выпечки. Температура увеличивается постоянно, независимо от количества выпекаемых изделий. Стабильное и однородное выпекание пышных и мягких продуктов. Печи поставляются с механической или цифровой программируемой панелью.



Вид сверху



Защита панели управления

Высококачественная отделка



Атермическое закаленное стекло



**CYCLOPE
ROLLER**

bassanina
baking art



КОНСТРУКЦИЯ

Описание
Ротационные ярусные печи

Bassanina
Искусство выпекания

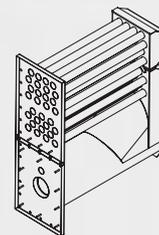


ТЕПЛООБМЕННИК

2

ТЕПЛООБМЕННИК

Материал — нерж. сталь AISI 310
Термостойкость — 1100°
Эффективная длина теплообмена — 4-кратная
Кол-во трубок в теплообменнике — 30 шт.



Теплообменник — это узел печи, в котором происходит сжигание топлива и нагрев воздуха, подаваемого затем в рабочую камеру для выпечки продуктов. Он находится в левой части печи сзади или спереди. Теплообменник изготавливается из термостойкой стали AISI 310. Он содержит большое количество трубок (минимум 30 шт.) повышающих площадь теплообмена. Количество и толщина трубок определяют диаметр теплообменника. Система дымоудаления с 4-кратной длиной теплообмена обеспечивает повышенную рекуперацию тепла и более высокий общий КПД печи. Поток воздуха, подаваемый вентилятором из рабочей камеры через испаритель возвращается обратно в теплообменник. Таким образом достигается равномерная выпечка, цвет и даже толщина корочки хлеба. Электрическая модель оснащена заглизованными оребренными электронагревателями, выполненными из

нержавеющей стали AISI 304. Они отличаются безопасностью, бесшумностью, экономичностью и способностью поддерживать заданную температуру. При равном наружном диаметре они отличаются большей площадью теплообмена по сравнению с гладкостенными теплообменниками. Эффективность конвекционного теплообмена достигает 85%, что позволяет быстро нагревать большие объёмы холодного воздуха. Нагреватели разбиты на группы и легкодоступны для обслуживания. Группы нагревателей могут включаться все вместе или по отдельности для обеспечения оптимального отношения между производительностью и энергозатратами.

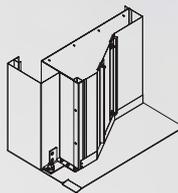
ПАРОГЕНЕРАТОР



1**КОНСТРУКЦИЯ**

Масса — **1530** килограмм
 Материал — нерж. сталь **AISI 430**
 Сборка — **0**, без сварки
 Режим работы — **24ч/24ч**
 Скорость нагрева — **8/10°**
 Производительность — **540** багетов в час

Макс. рабочая температура — **300°**
 Равномерность выпечки — **100%**
 (выпечка имеет однородный цвет и даже одинаковую толщину корочки)



bassanina
baking art

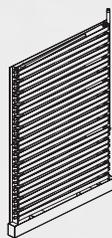


Печь изготовлена из листовой нержавеющей стали толщиной от 1 до 5 мм. Её грамотное применение, специальные способы гибки и особые комбинации компонентов уменьшают теплопотери. Лицевая панель имеет толщину 1,5 мм, теплообменник из термостойкой стали AISI 310 — 2 мм. Только испарители по техническим причинам сделаны из чёрной стали (Fe). Все компоненты имеют небольшой размер для облегчения их перемещения и собираются при помощи винтов. Этот тип соединений при работе в условиях теплового расширения отличается большей надёжно-

стью по сравнению со сваркой. В свою очередь это увеличивает срок службы печи. Печь рассчитана на непрерывный режим работы. Почти все параметры выпечки регулируются. Печь может поддерживать постоянный градиент температуры независимо от количества выпекаемой продукции. Стабильная, однородная и регулируемая выпечка придаёт объём и мягкость любым видам хлеба.

**3****ПАРОГЕНЕРАТОР**

Длина — **26,26** метра
 Масса — **290** килограмм
 Уровней ввода — **4**
 Производительность — **4 л**
 воды за **20** секунд
 Съёмных каналов — **26**



Парогенератор состоит из съёмных П-образных элементов, установленных друг над другом, с наклоном, в шахматном порядке, так, чтобы вода, попадающая на них в разных точках, стекала вниз. При нагреве до высокой температуры данные элементы производят испарение воды. Заливка воды производится электроклапаном с таймером. Избыток собирается в поддон и отводится в канализацию. Испаритель находится за защитной панелью в рабочей камере печи поблизости от теплообменника. Перед возвратом в теплообменник воздух поступает в рабочую камеру, где используется для выпечки. Парогенератор отличается значительной массой. Например, в модели 68 имеется 26 элементов общей массой 290

кг. Они могут превратить в пар 4 литра воды за 20 секунд. Разогрев до рабочей температуры происходит за 15/18 минут. Модули снимаются поодиночке и, благодаря простой конструкции, легко очищаются. Парогенератор обеспечивает идеальное распределение пара во всей рабочей камере даже в условиях непрерывной работы: подаваемый сразу же насыщенный пар обволакивает хлеб, способствуя хорошему развитию поверхности и появлению блеска у корочки.

СУЦЛОРЕ ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Новая предохранительная ручка

Bassanina
Искусство выпекания

Высококачественная
отделка

Защита панели
управления

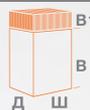
Вентиляция
панели управления

Новый вытяжной колпак.
Повышенная производительность

Индикаторы новой конструкции

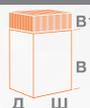


МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ		МОЩНОСТЬ		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ кв. м.	РАЗМЕРЫ Ш×Г×В, мм	МАССА кг	
	кол-во		кВт	ккал					
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W	54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220 + 330	1450
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	10.8	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	13.0	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 810	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 34000 W	61.2	14.4	1725 x 2225 x 2220 + 350	1820



All the models are available with baking chamber 120 mm higher.

МОДЕЛЬ CYCLOPE	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ СМ		МОЩНОСТЬ		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ кВт	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ кв. м.	РАЗМЕРЫ Ш×Г×В, мм	МАССА кг	
	кол-во		кВт	ккал					
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W	54.0	8.6	1910 x 1550 x 2220 + 330	1640
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	10.8	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	13.0	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920



All the models are available with baking chamber 120 mm higher.

ИСТОЧНИКИ ЭНЕРГИИ

МОДЕЛЬ	ЖИДКОТОПЛИВНАЯ (ДИЗТОПЛИВО)	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ФОРСУНКА	кВт мин.-макс.	кг/ч мин.-макс.
68	40 F 10	RIELLO	1.50 x 60°	54 - 107	4.5 - 9
88	40 F 10	RIELLO	1.75 x 60°	54 - 107	4.5 - 9
89	40 F 10	RIELLO	1.75 x 60°	54 - 107	4.5 - 9
610	40 F 10	RIELLO	1.75 x 60°	54 - 107	4.5 - 9
810	40 F 10	RIELLO	1.75 x 60°	54 - 107	4.5 - 9

МОДЕЛЬ	ГАЗОВАЯ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	кВт мин.-макс.	ккал/ч мин.-макс.
68	40 FS 8	RIELLO	46 - 93	40000 - 80000
88	40 FS 8	RIELLO	46 - 93	40000 - 80000
89	40 FS 8	RIELLO	46 - 93	40000 - 80000
610	40 FS 8	RIELLO	46 - 93	40000 - 80000
810	40 FS 8	RIELLO	46 - 93	40000 - 80000

Attention: the ovens can work or are changed with electric power any time.

МОДЕЛЬ	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	МОЩНОСТЬ макс.	МОЩНОСТЬ рабочая
68	E	(18 + 2 x 3000 W) 54.0	(9 x 3000 W) 27.0
88	E	(18 + 2 x 3400 W) 61.2	(9 x 3400 W) 30.6
89	E	(18 + 2 x 3400 W) 61.2	(9 x 3400 W) 30.6
610	E	(18 + 2 x 3400 W) 61.2	(9 x 3400 W) 30.6
810	E	(18 + 2 x 3400 W) 61.2	(9 x 3400 W) 30.6

ДВИГАТЕЛИ

МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ	МОЩНОСТЬ Вольт	Гц	кВт	МОЩНОСТЬ об/мин	A
68 - 610 - 89 - 810	STEAM EXTRACTOR	230 / 400	50	0.37	1380	2.10 / 1.20
68 - 610 - 89 - 810	STEAM EXTRACTOR	230 / 400	60	0.37	1660	2.10 / 1.20
68 - 610 - 89 - 810	STEAM EXTRACTOR	208	60	0.37	1690	1.15
OPTIONAL	STEAM EXTRACTOR	230 / 400	50	0.55	1380	2.74 / 1.58
OPTIONAL	STEAM EXTRACTOR	230 / 400	60	0.55	1660	2.74 / 1.58
68	AIR CIRCULATION	230 / 400	50	1.50	1400	6.40 / 3.70
68	AIR CIRCULATION	230 / 400	60	1.50	1680	6.40 / 3.70
610 - 89 - 810	AIR CIRCULATION	230 / 400	50	2.20	1400	9.20 / 5.30
610 - 89 - 810	AIR CIRCULATION	230 / 400	60	2.20	1680	9.20 / 5.30
610 - 89 - 810	AIR CIRCULATION	208	60	2.20	1700	11.70
OPTIONAL	AIR CIRCULATION	INVERTER				
68	ROTING RACK TOOL	230 / 400	50	0.18	1350	1.18 / 0.68
68	ROTING RACK TOOL	230 / 400	60	0.20	1620	1.18 / 0.68
610 - 89 - 810	ROTING RACK TOOL	230 / 400	50	0.25	1350	1.53 / 0.91
610 - 89 - 810	ROTING RACK TOOL	230 / 400	60	0.30	1620	1.58 / 0.91
610 - 89 - 810	ROTING RACK TOOL	208	60	0.22	1630	1.7

Дополнительно для эжектора пара и вентилятора доступны инверторы или **системы двойной скорости.**

Также возможна поставка всех моделей с пекарной камерой выше на 120 мм.



**WWW
BASSANINA
COM**

Bassanina
Искусство выпекания

Bassanina
forma s.r.l.
Via dell'Artigianato, 1-7
36064 Mason Vicentino (VI)
Italy
IT03889380238

Tel. +39 0424 411267
www.formasrl.com
info@formasrl.com

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

