



# ЦИКЛОП ROLLER

РОТАЦИОННЫЕ  
ПЕЧИ С  
ВРАЩАЮЩЕЙ  
СЯ ТЕЛЕЖКОЙ



# О ЦИКЛОПЕ ROLLER

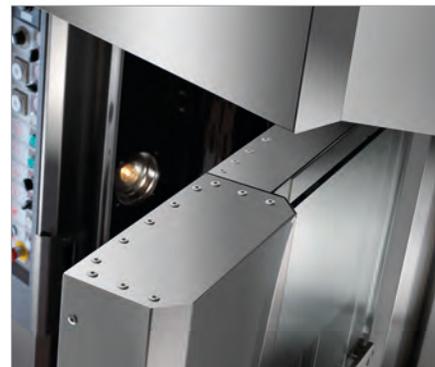
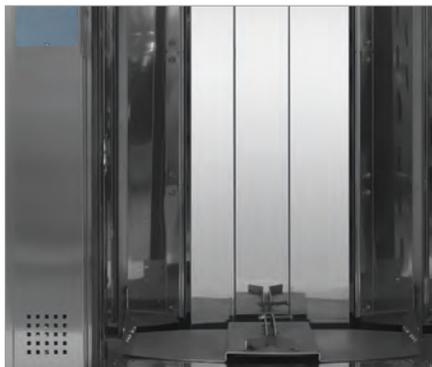
ROLLER - это ротационная печь, оборудованная принудительной циркуляцией воздуха, которая используется с вращающейся тележкой (приобретается дополнительно).

Ее универсальность делает ее пригодной для нескольких видов хлеба и кондитерских изделий, как небольших, так и больших размеров.

Она оснащена горелкой или теплообменником, которые 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.
- СЕ. 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.

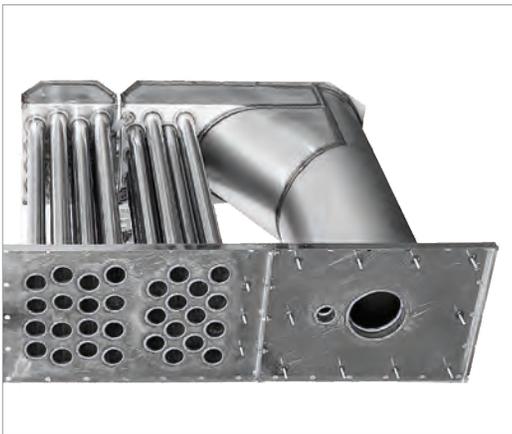
## 1. КОНСТРУКЦИЯ



<b>430</b>	AISI	<b>594*</b>	багета в час
<b>0</b>	без сварки	<b>300°</b>	максимальная рабочая температура
<b>100%</b>	гайки и болты	<b>100%</b>	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 листового металла 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



<b>310</b>	AISI	<b>4</b>	оборота распределения
<b>1100°</b>	термостойчивость	<b>30</b>	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



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

Парогенератор состоит из легко очищаемых, съёмных 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

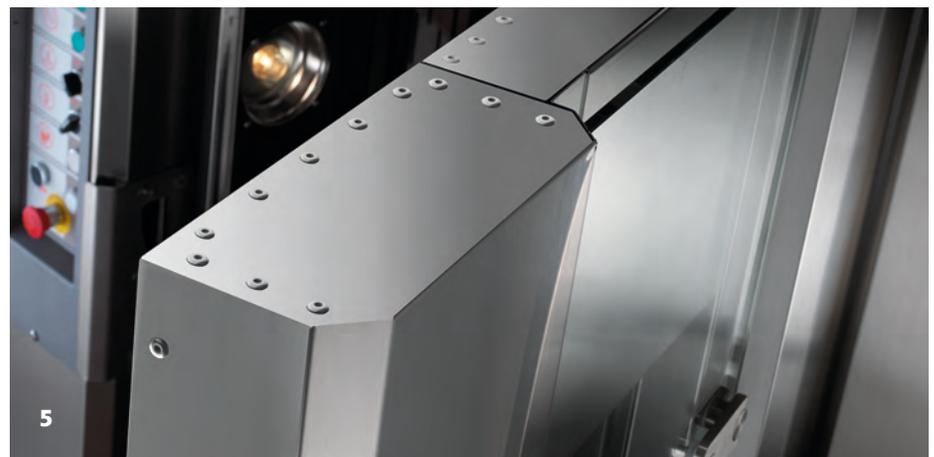
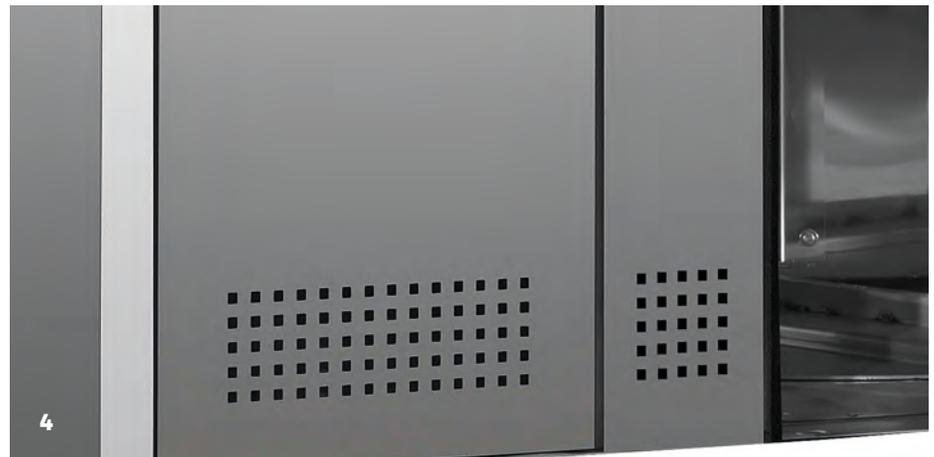
- Максимальная рабочая температура 300° C.
- Время непрерывной работы 24 часа в сутки.
- Непрерывный цикл выпечки без температурных колебаний и потери качества изделий.
- Отличная реакция на различные регулировки.
- Снижение температуры при открытии двери примерно на 20 °C.

- Средний градиент повышения температуры, около 8-10 ° C / мин.
- Система подвешенного крюка или поворотной платформы подходит для полной загрузки тележек 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	CM	NR					кВт	KCAL
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W	54.0	8.6	1910x1550x2220+402	1640
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	10.8	2110x1750x2220+402	1920
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2	13.0	2110x1750x2220+402	1920

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



# ИНФО ЦИКЛОП

1. Новый козырек. Улучшенная производительность
2. Новая безопасная ручка
3. Защита панели управления
4. Вентиляция панели управления
5. 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