

Восход

«ЦИКЛОН-РОТОР-240R»

Экономичная, универсальная
люлочная печь

«CYCLONE-ROTOR-240R»

Universal Traveling Tray Oven

АО НПП фирма «Восход» производитель
современного профессионального
оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer
of modern professional bakery equipment.



Предназначена для выпечки широкого ассортимента высококачественной продукции из пшеничной, ржаной и ржано-пшеничной муки: хлеба формового и подового, хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, в том числе бисквита.

Печь люлочная «Циклон-ротор» предназначена для интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Применение оригинальных конструктивных решений позволили создать отличную современную печь с низким расходом топлива, быстрым разогревом до рабочей температуры, широким набором потребительских свойств, высокой надежностью, обеспечивающими широкие технологические возможности для расширения ассортимента и качества выпекаемой продукции.

Высокий КПД печи, экономичность печи обеспечиваются:

- оптимально подобранными тепловой мощностью горелки и площадью обогревающих каналов
- оптимальной схемой движения дымовых газов по обогревающим каналам печи, обеспечивающей максимально возможное использование тепла от сжигания топлива (природного газа или дизельного топлива: чрезвычайно низкая разница между температурой отходящих газов и температурой в пекарной камере: на всех режимах работы в зависимости от ассортимента $10^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$.)

Печь поставляется в разобранном виде, что позволяет доставлять ее к месту монтажа через стандартные дверные проемы. Сборка печи производится с минимальными трудозатратами.

Система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: ввод рабочих программ, отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется с помощью сенсорного экрана панели оператора.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

Возможно оперативное получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах панели оператора, используя встроенную систему подсказок, что исключает необходимость поиска дополнительных источников данной информации.

Основные функции, задаваемые с панели управления:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- корректирование программ во время выпечки
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее.

«ЦИКЛОН-РОТОР-240Р»

Универсальная люочечная печь

«CYCLONE-ROTOR-240R»

Universal Traveling Tray Oven

Технические характеристики:

Производительность, шт./за одну выпечку:

- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хл. формы 7, 10)

240

- батон 0,3 кг (5 шт. на противне)

120

Площадь выпечки, м

5,4

Вместимость

- хлебные формы 7, 10 ГОСТ 17327, шт.

240

- противни (плоские размер: 300х600 мм), шт.

30

Номинальная потребляемая мощность, кВт

1,1

Номинальное напряжение, В

3NPE ~ 380

Род тока и частота, Гц

переменный, 50

Диапазон установки температуры в пекарной камере, С

0-300*

Время разогрева печи до температуры 250С, мин, не более

45

Вид топлива

топливо дизельное, газ природный

Максимальный** расход жидкого топлива, кг/ч

6,8

Максимальный** расход газообразного топлива, м³/ч

8,5

Расход за 1 выпечку*** газообразного топлива, м³

3,8

Расход за 1 выпечку*** жидкого топлива, кг

3,0

Расход воды за один цикл пароувлажнения, л/цикл

4-6

Номинальная тепловая мощность, кВт

75

Габаритные размеры без козырька (с козырьком), мм, не более

2806х1958х2494 (2806х2230х2494)

Масса, кг, не более

2200

* Температура ниже температуры воздуха в помещении не поддерживается. ** При непрерывной работе горелки. *** Для формового хлеба в хлебных формах № 7, 10

Принцип работы: в печи конвейер с люльками, на которых находятся выпекаемые заготовки, совершает циклическое (неоднократное) вращение в пекарной камере, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерным колером поверхности.

Топка и теплообменник печи «Циклон-ротор-240Р», благодаря оптимальной конструкции, имеют высокий КПД и обеспечивают надежную работу печи в течение длительного срока эксплуатации.

«Циклон-ротор-240Р» комплектуется автоматической дутьевой горелкой «ELCO», обладающей высокими характеристиками надежности, экономичности, ремонтпригодности. Применение горелки оптимальной мощности обеспечивают отличное пропекание изделий в оптимально короткие сроки. Горелка «ELCO» прекрасно зарекомендовала себя в эксплуатации на протяжении многих лет. Возможен простой переход с газа на дизельное топливо и наоборот путем замены горелки.

Серийная конструкция печи обеспечивает:

- выпечку продукции в неподвижной воздушной среде, равномерность теплового поля во всем объеме пекарной камеры
- дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара для максимального подъема изделий с помощью мощной системы пароувлажнения, состоящей из двух парогенераторов лоткового типа, размещенных в пекарной камере
- минимальные тепловые потери за счет применения комбинированной теплоизоляции современными теплоизолирующими

материалами от лучших производителей

- наличие опции «предразогрев», которая позволяет минимизировать падение температуры при загрузке заготовок в пекарную камеру и, соответственно, сокращает общее время выпечки
- сокращение тепловых потерь при загрузке тестовых заготовок и выгрузке готовой продукции за счет малой площади устья печи с дверкой
- наличие вытяжного козырька с двумя вентиляторами для улавливания и отведения горячего воздуха и пара, выходящих из пекарной камеры при открывании двери (дополнительная опция)
- отсутствие утечек пара и горячего воздуха через дверку пекарной камеры за счет применения силиконового уплотнителя;
- фиксацию двери в открытом положении для загрузки-выгрузки, легкое открывание-закрывание двери с усилием в 4-6 кг
- автоматическую установку конвейера в положение «загрузка-выгрузка» первой люльки по окончании цикла выпечки
- соблюдение требований по технике безопасности при прокрутке конвейера одновременным нажатием двух кнопок «вращение конвейера» с автоматической остановкой следующей люльки в положение загрузки
- возможность продолжения работы при аварийном отключении питающей сети с помощью ручного привода конвейера
- безопасность персонала при работе с печью с помощью системы блокировок.

Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

- конструкцией топки, изготовленной из жаропрочной высоколегированной стали
- использованием нержавеющей стали для облицовки печи, пекарной камеры
- все узлы и агрегаты, в том числе подшипниковый узел, вынесены из «горячей зоны» пекарной камеры
- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

В комплект поставки включен ЗИП.

ул. Астраханская, д. 21, Саратов, 410004.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Азии: Республика Узбекистан, г.Ташкент, 100000,
проспект Мустакиллик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", офис 805,
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09
21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative Office in Asia: Republic of Uzbekistan, Tashkent city, 100000,
Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.

«Циклон-ротор®» является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы «ВОСХОД»